IL PRINCIPE dei CUOCHI.

COMPILATO SULLE OPERE

del CORRADO, del CAVALCANTI ed altri

NAPOLI

Presso GIUSEPPE ESCHENA, editore

Strada S. Biagio de' Librai n. 86.

1881

IL

PRINCIPE DEI CUOCHI

O

LA VERA CUCINA NAPOLITANA

OPERETTA INDISPENSABILE

ai Capi di famiglia e agli esercenti il mestiere di Cuoco

LA QUALE CONTIENE

LE MIGLIORI RICETTE PER PREPARARE OGNI VIVANDA

COMPILATA

sulle opere del Corrado, del Cavalcanti ed altri

PER

FRANCESCO PALMA

NAPOLI

PRESSO GIUSEPPE ESCHENA, EDITORE

Strada S. Biagio de' Librai, 86.

1881

PROPRIETÀ LETTERARIA.

AL LETTORE

È risaputo pur troppo essere l'umana vita un ravviluppamento di continue agitazioni e d'insoffribili peripezie, le quali spesso spesso fanno detestare lo avere aperto gli occhi alla luce su questa incantevole, ma, oh quanto! infelice terra. E siccome al dir del Metastasio:

« Il conservar la vita
« È ragion di natura »;

così un sollievo, tra tante miserie fa d'uopo che trovi il povero umano corpo, allora che, sfinito di forze, sente lo stomaco aver bisogno di rifocillarsi. In quel momento è giuocoforza mitigare il pensiero che di continuo ci affligge; e fa mestieri porre da banda le occupazioni, i dissesti di famiglia, il mal umore e tutta la seguela dei malanni che ci fanno apparire con viso piagnoloso ed impassibile.

Sicchè, per darci con impegno a passare questo quarto d'ora nella spensieratezza e come la ragione il comanda, potendo solo a

tavola inebriarci di una vera e fruttuosa gioja terrestre, pensai compilare questo Manuale che ora ti presento, raccogliendolo da tant' altri che mi precedettero, e meglio di me seppero far uso della *Gastronomia*, ossia dell' Arte di fare lauti e gustosi pranzi. E tengo fermo in cuor mio che tu gli farai buon viso, e ti sarà senza dubbio gradito pel suo modo facile e chiaro come mi piacqui di esporlo; anzi sarà questo volumetto bastevole a non farti sfigurare all'occorrenza e in certe date circostanze.

Sta sano.

Napoli, Gennajo 1881.

Il Compilatore

PARTE I.

1. — Come dev'esser formata la cucina.

Il locale stabilito per la cucina dev'essere molto ampio e fornito di diverse fornelle nel suo centro. Fra le fornelle oltre delle quadrate di diverse di mensioni, ve ne bisognano due: una per la pesciera ed un'altra tonda per la casseruola rotonda per li rifreddi, o per caldaia per simile uso e per sciroppare le conserve.

Dippiù, v'è bisogno del forno ad uso della cucina e pel *riposto*, come pure di un *posto* con tavolone con marmo al disopra di palmi cinque di lunghezza per tre di larghezza, e della spessezza, di once due e mezzo, ed anche di una vasca con chiave per la pronta somministrazione dell'acqua.

Infine, dev'esser fornito di una stufa a forma di armadio per conservare caldi alcuni piatti, i quali per mancanza di tempo si debbono apparecchiare prima.

2. — Utensili bisognevoli per la cucina napolitana.

Tre caldaie di rame con coverchio di legno, una di esse per litri 20 e le altre due per metà gradatamente. Tre marmitte una di litri 12, l'altra di 8 e l'ultima di 5. Due casseruole con coverchio

di litri 8, altre due per metà, ed altre quattro di litri 2. Quattro casseruole matte con coverchio. Una casseruola grande con maniglie movibili, detta *rotonda* a forma di *conca*, con coverchio con maniglia nel mezzo: la stessa è atta a cuocere li rifreddi. Una pesciera lunga palmi tre, per lessare de' grossi pesci, col corrispondente coverchio, e l'anima al di dentro tutta bucata con li rampini per trarre fuori il pesce. Due tortiere, una per 24 pescetti ed un'altra per metà; ed altre due un poco più piccole. Due ruoti di rame col relativo coverchio. Un polsonetto. Una padella di rame con due maniche, e corrispondente coverchio; un'altra di ferro per friggere.

Dippiù: dodici forme di pasticciotti, ed altrettante differenti per gelatine, o altra pasticceria: una mestola di rame bucata, per spumare, un coppino di rame grande, per prendere brodi, altro più piccolo, un cucchiarone, un voltapesce di rame, un cacciacarne: due spiedi di ferro, due graticole, una graticola di ferro filato a forma di cancellate, per brustolire fette di pane, una dozzina di piccoli spiedini di ferro, da servire per brasciolette ed altro, quattro trepiedi di diversa dimensione: una pesciera grandetta per imbianchire pesci, una grattugia per formaggio, altra piccola, rotonda e di latta, con manicetta sopra per raspare aranci, limone, ec., due stufaruole, due caffettiere, una pel caffè, e l'altra col frollatoio per la cioccolatta: un taglia-lardo, due coltelli detti trincianti, un mortaio di marmo, o di bronzo, col pistello corrispondente, un mortaio di legno col pistello simile, un laganatoio per spianare, e levigare le paste, ed un altro più lungo e più sottile pei tagliolini: due conocchielle di bosso per cavare il

sugo dagli agrumi, un tagliero, due tamburretti per farinare le fritture, due setacci, o più, uno scola-maccheroni, diverse scodelle di creta, e vasetti simili, una paletta, una molletta di ferro, le misure del litro, mezzo litro e centilitro.

3. — Come debba in generale regolarsi la quantità.

Affinchè ognuno possa facilmente eseguire le proporzioni della quantità occorrente per servire un pranzo, o cena, io, partendo da quella necessaria per dodici coperti, la designerò dettagliatamente in ciascuna vivanda che lo merita.

Così, senza impazzire, si raddoppierà se vuolsi cucinare per più, e si diminuirà analogamente, se per meno.

PARTE II.

Maniera di fare i brodi.

Brodo di sostanza chiaro. Due chilogrammi di carne di vitella, o di vaccina, ma che sia il vacante, o il lacerto. Una gallina, mezzo chilogrammo di ventresca, una cipolla, tre selleri, due pastinache, del sale, del prezzemolo, del cerfoglio, dei garofani, della cannella, ed otto litri d'acqua.

Laverai ben bene ogni cosa, poi lo metterai in una marmitta, che adatterai sulla fornella a piccol fuoco, attendendo che sull'orlo si presenti la schiuma, la quale attentamente con la mestola bucata dovrà essere levata, e quando il bollimento si è avanzato, darai maggior forza al fuoco perchè ogni cosa entri in cottura. Allorchè la carne

si è ben cotta, la toglierai, riponendola in altro recipiente, con alquanto di brodo, badando che il resto non si restringa; e, per ovviar ciò, terrai sempre pronta dell' acqua bollente per rimpiazzare. Quando il resto si è quasi consumato, toglierai dal fuoco la marmitta, e passerai pel passa-brodo il tutto.

In questo brodo si può cuocere, la pasta fina, il riso, la semola, ed altro; nonchè fare una buona minestra d' erbe; ma in simil caso bisogna metterci il lardo pestato.

Brodo di sostanza scuro. Due chilogrammi e mezzo di carne di vitella, o di vaccina, ma che sia il vacante, o il lacerto, grammi 667 di lardo pestato, o sugna, cipolla fettata, del sale, del pepe, dei garofani e della cannella.

Porrai il tutto a soffriggere per bene in una casseruola, o in un tegame, e di tanto in tanto ci verserai un poco d' acqua, voltando sempre. Quando la carne sarà divenuta più che rossa, ci aggiungerai l'acqua bisognevole pel brodo che ti necessita, il quale può servire per condire maccheroni, pasta fina, o minuta, per zuppa, e per tutto ciò che desideri.

Brodo di pesce. Due chilogrammi e mezzo di pesce qualunque, trenta centilitri d'olio, trecentotrentatrè grammi di sugna, una cipolla tritata, un aglio, del sale, del pepe e del prezzemolo.

Riunisci il tutto in una casseruola, o in un tegame, facendolo assai bene soffriggere: poi ci verserai un po' d' acqua di tanto in tanto, e finchè non avrai fatto il brodo che ti necessita col quale potrai condire i maccheroni, la pasta fina, o minuta, nonchè servirtene per zuppa, ed altro.

Tale quantità di brodo, se si vuole rosso, fa

d'uopo allora aggiungerci due chilogrammi di pomidori, i quali, però, debbonsi prima passare per setaccio, oppure dugentocinquanta grammi di conserva.

Brodo finto. Una cipolla tritata, trecentotrentatrè grammi di sugna, ducentocinquanta grammi di conserva, metti le due prime cose in una casseruola, o in un tegame, e quando la cipolla si sarà ben soffritta, e propriamente divenuta rossa, aggiungici la conserva, e ogni poco versaci un tantino d' acqua, finchè si sarà liquefatta, indi potrai mettere l' acqua che occorre pel brodo a dodici coperti.

In questo brodo, puossi, s'intende cotta, menare ogni sorta di pasta, il riso, e puranche fare una zuppa di pesce.

Brodo pettorale. Si prenda un pollo, si pulisca e si schiacci. Poi si ponga nello interno dello stesso 30 grammi di seme di mellone e di cetriuoli, 13 grammi d'orzo mondato, ed altrettanto riso e zucchero. Indi il tutto si faccia bollire in tre litri d'acqua, finchè è ridotta alla metà, e poi si passi leggiermente per setaccio: questo brodo è ottimo per gli stomachi deboli.

Brodo di butiro. Questo brodo lo farai invece dell'olio, con once 16 di ottimo e fresco butiro, le solite erbe, che farai cuocere: riducendo il brodo alla metà, quindi passerai per setaccio: porrai un poco di quel brodo in una proporzionata casseruola, in dove ci scioglierai ben bene 10 torli d' uova fresche, badando che non si leghino, e non si aggruppiscano; e così, girando con mescola di legno, verserai nel brodo generale questo poco cremato, perchè ci darà buon gusto.

Questo brodo l'è ottimo nella circostanza di do-

ver servire una zuppa di magro senza poter aver pesci, secondo potrai trovare.

Brodo di pomidori. Prendi 4 chili di ottimi e ben maturi pomidori, e, dopo nettati ben bene, li dividerai per metà, ne toglierai quel viscido con i loro semi, li suddividerai, e li porrai in una casseruola a bollire con poche foglie di prezzemolo e di basilico; quando si sarà tutto bastantemente disfatto, passerai per setaccio fortemente; riporrai quell'estratto in una casseruola con del sale ed once 10 di butiro o sugna, ci porrai 5 litri di acqua (se questa fosse bollente non sarebbe male), e farai bollire, portando questo brodo a metà, del quale potrai servirtene per pastine, per croste di pane con pezzettini di pesce, o frutti di mare, ecc.

PARTE III.

Maniera di fare le minestre.

Minestra di cappucci e torsi. Dieci cappucci, dieci mazzettini di torsi, dopo bolliti in acqua, fettati i torsi si porranno dentro al brodo di sostanza chiaro.

Vi si può aggiungere ancora funghi prima bolliti in acqua, o prugnoli e tartufi in fette con erbette.

Minestra di cocozza. Una intiera cocozza, ma non grande, quaranta centilitri d'olio, un aglio, del sale e del pepe.

Si fa soffriggere il tutto in una casseruola, meno la cocozza, la quale fatta in pezzi vi si porrà allorchè l'aglio sarà diventato rosso.

Si può ancora fare così:

Bollire bene in pezzi, poi pestarli, e passarli per

setaccio, indi ribbollire nel latte di mandorle con zucchero, e cannella.

Minestra di cicorie e broccoli. Venti broccoli ottanta mazzettini di cicorie.

Questa minestra è il piatto favorito dei Napolitani nel mattino di Natale, e si fa col brodo sostanza chiaro. Però alle dette erbe si deve prima dare un sol bollo d'acqua; per estinguere qualche sostanza amara.

Minestra di riso. Due chilogrammi di riso abbisognano per dodici coperti.

Si sceglie il riso, si lava e si fa asciugare; poi si pone nel brodo di sostanza chiaro, o scuro.

Si può fare in quest' altro modo:

Soffriggere con lardo tritato, e presciutto, erbette odorose, un poco di sale, ed aromi. Indi si aggiungerà uno dei suddetti brodi, un poco di butiro, ed alquanto di zafferano. Così si fa stringere; ma si badi che non deve mangiarsi molto cotta, perdendo il sapore. Vi si può mettere ancora del cacio grattugiato, ed uova, e riuscirà egualmente saporosa.

Minestra imbottita. Sei mazzettini di torsi, mezza cocozza non grande, tre cipolle, dodici pere, dodici percoche, e due chilogrammi di pomidori, a suo tempo.

Riempirai prima i pomidori di salsa fatta di carne di vitella battuta, di erbette odorifere, di uva passa, e pignoli, di un poco di pane bagnato, di rossi di uova, ed aromi, e poi porrai il tutto nel brodo di sostanza chiaro.

Accomoderai infine ogni cosa nella zuppiera, deponendovi simmetricamente al di sopra qualche salame bollito fatto in fette, e salcicce tagliate a lungo per metà.

Detta minestra si fa anche in pezzi senza imbottitura, e sarà similmente gustosa, e vi si può pure mettere qualche pomidoro nel brodo, senza pellicola, e qualche cucchiaio di brodo di sostanza scuro.

Minestra di broccoli soffritti. Trenta broccoli quarantacinque centilitri d' olio, mezz' aglio, del sale e del pepe.

Farai prima soffriggere l'olio e l'aglio in una casseruola, poi, dopo aver lavati e scaldati appena i broccoli, scolando per bene l'acqua verdastra che fanno, li porrai in detto recipiente, attendendo la perfetta loro cottura.

Minestra di cocozze, di petronciane, o di pomidori imbottiti di magro. Mezza cocozza grande dodici petronciane e due chilogrammi di pomidori.

La cocozza si rade nella corteccia, ed alle petronciane e pomidori si toglie questa per intero col coltello. Si cuociono in acqua, e poi si riempiono di una pasta fatta di cacio, uova, uva passa ed erbette. Indi si soffriggono in buon olio, o butiro con un poco di cipolla tritata, qualche pomidoro senza pellicola, ed aromi.

Si fa pure così:

Stagionando il tutto nella casseruola della soffrittura, e ponendovi delle ulive nere senz' osso, ed un poco di succo di agresta.

Minestra di fave fresche. Venti chilogrammi di fave, trecentotrentatrè grammi di sugna o di lardo, otto mazzettini di cipollette, del sale e dell' erbetta odorifera.

Si soffrigge tutto, meno le fave, le quali si dovranno porre nella casseruola, o nel tegame, dopo pochi minuti della soffrittura.

Minestra di fave secche. Tre chilogrammi e

mezzo di fave secche ben stagionate nell' acqua, un chilogrammo e mezzo di pomidori, venti centilitri d'olio, una cipolla tritata, del sale, del pepe, e dell'erba odorifera, levisi la corteccia, si scaldino, e poi si pongano nella salsa delle predette cose.

Si può fare anche in quest' altro modo:

Bollendo le fave in acqua, o in brodo di pesce, con aromi, e qualche polpettina di pesce, ponendovi ancora il butiro.

MINESTRA DI PISELLI. La quantità per dodici coperti dovrà essere di quattordici chilogrammi, e quindi diminuirsi corrispondentemente il resto.

Questa minestra si fa identicamente a quella delle fave fresce, anzi, se si vuole, si mescolano amendue.

Puossi pure condire con cacio ed uova battute, togliendone la cipolla.

MINESTRA DI FAGIOLINI. Quattro chilogrammi di fagiolini, trecentotrentatrè grammi di sugna o trenta centilitri d'olio fino, una cipolla tritata, dell'aglio, del sale e del pepe.

Si mondano bene, poi si scaldano, e si mescolano nella soffrittura dei suddetti capi di roba.

Si possono fare ancora con la salsa di pomidori, e, se in questo caso ci si pongono delle alici salate soffritte, riescono più saporosi, e più stuzzicanti.

MINESTRA DI FAGIOLI FRESCHI. Sette chilogrammi di fagioli freschi, trecentotrentatrè grammi di sugna, o trenta centilitri di olio fino, due chilogrammi e mezzo di pomidori, del sale e del pepe.

Farai la salsa, e poi dopo di avere scaldati e mondati i fagioli, li verserai nel tegame, o casseruola che contiene la detta salsa, facendoli con essa ben cuocere

Minestra di fagioli secchi. Due chilogrammi e mezzo di fagioli, trenta centilitri di olio fino, un aglio, quattro selleri, del prezzemolo, del sale e del pepe.

Si fanno cuocere a mezza cottura in una marmitta con acqua tanto da coprirli, poi si scola quest'acqua, e si versa dell'altra, calda però. Indi si pongono tutti i residuali capi di roba, e si attende la loro giusta cottura.

Minestra di lenticchie. Due chilogrammi e mezzo di lenticchie, trenta centilitri d'olio fino, o trecentotrentatrè grammi di sugna, del sale e del pepe.

Si mettono a cuocere, come i fagioli secchi, cambiando cioè l' acqua, perchè la prima si fa nera, e versando poi nella marmitta l'olio, o la sugna, il sale e il pepe; e preparando nei piatti delle fette di pane abbrustolito.

Vi si può puranche mettere la scarola, la pasta minuta e dei selleri.

Minestra di ceci e tagliarelle. Due chilogrammi di ceci, un chilogrammo e mezzo di tagliarelle, trenta centilitri d' olio fino, del pepe e del sale.

I ceci si fanno stagionare nell'acqua, fin dalla sera, ed al mattino si pongono a cuocere in una marmitta, con acqua tanto da coprirli, e con una pupattola di cenere. Allorchè sono arrivati al perfetto punto di cottura, si scola l' acqua, e se ne pone altrettanta nel tegame, ove si è fatto soffriggere l' olio, il sale e il pepe, indi vi si versano i ceci e le tagliarelle, le quali debbonsi prima scaldare.

Minestra di lasagne coi gamberi. Tre chilogrammi di lasagne, un chilogrammo e mezzo di gamberi, trecentotrentatrè grammi di burro.

Scalderai separatamente le lasagne e i gamberi, prepararai un piatto di cui il fondo dovrà essere ben impolverato di formaggio, e vi farai il primo suolo di lasagne, versandovi il butiro liquefatto, ed un altro suolo di gamberi, e così praticherai fil per filo, facendo incrostare il piatto nel forno o nel fornello.

Minestra di cocozzelli. Dugento cocozzelli circa, trecentotrentatrè grammi di sugna, una cipolla, degli aromi, del sale e del pepe.

Si toglie loro la sola cima e stelo, si fanno pezzetti pezzetti, e si pongono a soffriggere con quanto sopra è detto.

Essa si può fare ancora con la salsa di pomidori, nonchè col cacio, ed uova battute.

Minestra di cardoncelli. Per dodici coperti possono bastare (se lo appetito è moderato) circa dugentoquaranta mazzettini di dett' erba.

Si toglie loro lo stelo e tutte le foglie, si lavano per bene, e si cuociono nel brodo di sostanza chiaro.

Questa minestra è uno dei piatti indispensabili nel giorno di Pasqua, ed allora ognuno vi aggiunge porzioni di carne salata, come coda di porco, salcicce, ecc.

Minestra di cocozzelle. Dodici cocozzelle, due chilogrammi e mezzo di pomidori, dugentocinquanta grammi di sugna, quattro selleri, del basilico, del sale e del pepe.

Si radono della corteccia, si tagliano per lungo in quattro parti, si leva la semenza e si lavano. Poi si fanno pezzetti pezzetti, e si mettono a cuocere nella salsa di pomidori, non senza unirle ai selleri puranche fettati.

Minestra di frutti semplici. Farai la salsa di

pomidori con lo estratto di 4 chili , lo porrai in una proporzionata casseruola con once 12 di sugna, prima sfumata e dell'acqua bollente: in questa salsa, anzi brodo, ci farai cuocere pria due chili di percoche scorzate e divise in quartini; e a misura che si cuoceranno con mescola bucata diligentemente li porrai in disparte, similmente farai con due chili di pere mastantuone. Quindi farai cuocere due dozzine di piccole cipollette e di torselle, e finalmente due o tre zucche lunghe o cocozzelle, le quali le rasperai, le dividerai per lungo ed a quartini, ne toglierai quel pane coi semi, e poi le taglierai a piccoli mostaccioletti; cotte che saranno ci unirai quanto avrai precedentemente cotto, e, al momento di servire questa minestra, porrai tutto sulla zuppiera non molto brodosa, e sarà ottimo servito.

Minestra di frutti ripieni. Questa minestra è composta di percoche, di pere, pomidori , torselle, cipollette e cocozze d' acqua cioè le lunghe: ai frutti se ne tolgono le cortecce e gli ossi o semi o cuoretto facendoci un vuoto nel mezzo , come del pari si pratica con le cipollette, i pomidori e le torselle, tagliando a quest'ultime tutte le foglie lasciandoci solo una piccola cimetta; le cocozzelle poi ne rasperai la corteccia e le ridurrai in diversi cannoletti togliendone tutto il seme. Farai un pesto di polpa di carne , mescolata con provola grattugiata, poca polpa di pane spugnata e premuta, battuto d'uova, del sale, del pepe e passerai per setaccio. Con questa minestra che farai cuocere nel brodo di sostanza ben condito e colorito, articolo, per articolo, principiando dalle percoche; e siccome ciascuna cosa sarà cotta, la toglierai, e la riporrai in una casseruola matta te-

nendo pronto dell'altro brodo o sugo, onde la minestra venga di maggior gusto, che verserai sopra tutto; e quando ti dovrà servire, con somma diligenza adatterai tutti li pezzi frammischiati tra loro in zuppiera con del sugo medesimo.

PARTE IV.

Maniera di fare le zuppe.

ZUPPA DI GONGOLE. Due chilogrammi di gongole, venti centilitri d' olio fino, dell' aglio, e se piace del prezzemolo, degli aromi.

Si aprono le gongole con un poco di acqua bollente, si caverà il frutto pulito dalle arene che sogliono esservi, e si soffriggono con quanto sopra è detto. Indi si verserà nella casseruola della soffrittura l'acqua bisognevole pel brodo, e si farà il tutto bollire un poco, e quindi si bagnerà la zuppa.

Puossi pure aggiungere dei quarti di carciofi prima bolliti, ed un tantino di agro di limone; nonchè dei pistacchi battuti.

ZUPPA RIPIENA. Un cappone, trecentotrentatrè grammi di cervellate, idem di sopressata, idem di prosciutto, dei selleri, delle lattughe, dei finocchi, dei torsi di carciofi (se ne è il tempo) e degli aromi.

Si farà dal cappone, unitamente a qualche salame, un buon brodo, il quale si verserà in una zuppiera, che dovrà contenere il pane abbrustolito. Poi si dissosserà il cappone, e si dividerà in pezzetti sul pane, col prosciutto, la sopressata, le cervellate, puranche cotte, ed alquanti aromi.

Indi si prenderanno i selleri, le lattughe e torsi di carciofi, si riempiranno di una pasta, cotta s'intende, fatta di carne di vitella battuta, di carne di pollo, uova, formaggi, erbette ed aromi, e si divideranno puranche sulla zuppa, non senza tralasciare di porvi un poco di acetosella tritata, ed un brodetto di rossi di uova, e di succo di limone.

Zuppa di gamberi. Un chilogrammo di gamberi, dei pignoli, dei tartufi, dei funghetti, dei torsi di carciofi, di cardoni e di lattughe.

Si bolliscono i gamberi, e dopo si pestano coi pignoli, ed uniti a buon brodo di pesce, si cola, e si preme tutta la pasta in una salvietta. Nel contempo si scaldano i residuali capi di roba e poi si pongono a soffriggere. Indi tutto unito al brodo di gamberi si bagnerà la zuppa, già preparata con pistacchi ed odore di garofani.

Zuppa di soffritta. Un polmone, un cuore, i rognoni, trecentotrentatrè grammi di sugna, del rosmarino, del lauro, del prezzemolo e della maiorana.

Si lavano per bene le prime tre cose, poi si fanno pezzetti pezzetti, e si tornano a lavare. Indi si fa liquefare la sugna in una casseruola, o in un tegame, e vi si versa il tutto, ed allorchè la soffrittura è in buon corso, ci si pone un poco di conserva di pomidori, e peperoni dolci, il sale, pepe, e polvere di peperoni rossi, nonchè il brodo gradatamente. Quindi bagnasi la zuppa.

Zuppa di castagne. Un chilogrammo e mezzo di castagne, ma di quelle dette *spezzate*, del sale e del lauro.

Si fanno ben bollire in acqua, poi vi si pone il lauro ed il sale, indi si versano in zuppiera, contenente il fondo fette di pane abbrustolito.

ZUPPA DI UOVA. Ventisei uova, un chilogrammo di zucchero fino, dugentocinquanta grammi di amido, centoventicinque grammi di acqua di fiori, tre litri e mezzo di latte.

Si passerà lo zucchero ed il latte per setaccio, e si porrà a bollire a fuoco temperato in una casseruola, con qualche stecco di cannella, menandolo spesso. Nel contempo si mettono le chiare delle uova in un piatto, e i rossi in un altro. Allorchè il latte e lo zucchero bolle, con un cucchiaio da zuppa si prende a bocconi la chiara e si fa cuocere nel latte per un minuto, e per un altro minuto dalla parte opposta, e così di mano in mano, sino a che sarà terminata, mettendoli sopra un setaccio, perchè scoli il latte, e restino bene asciutti. Poi si accomoderanno simmetricamente nel piatto che deve servire. Indi nello stesso latte si porranno rossi di uova, l'amido, e l'acqua di fiori, togliendone prima i stecchi di cannella; e fatta stringere la crema, sempre a fuoco temperato, raffreddata un poco, si versa sulle chiare d'uova già preparate.

ZUPPA DI BRODO DI PESCE. Prendi un chilogrammo di pesce, ma atto a fare il brodo, cioè di scorfanelli, di merluzzo, di cefalo, di spinola, ec. e dopo di averlo lavato, lo porrai a bollire in una marmitta, con sette litri d' acqua, due selleri, quattro pastinache, due rape, una carota, una cipolla, e le solite erbette. Indi passerai tutto per setaccio, e verserai il brodo nella zuppiera, che dovrà di già contenere del pane abbrustolito, o fritto.

ZUPPA DI ASPARIGI. Prendi otto mazzettini di asparigi; se piccoli, togline il duro, e scaldi appena il tenero, affinchè vada via la parte amara,

e quindi li farai cuocere in brodo di sostanza, e bagnerai la zuppa.

ZUPPA DI BACCALÀ. Un chilogrammo e mezzo di baccalà, due chilogrammi di pomidori, a suo tempo, dugentocinquanta grammi di sugna, un peperone rosso, del prezzemolo e del sale.

Si lava, si fa pezzetti pezzetti, e poi si pone a cuocere nella salsa di pomidori, a suo tempo, oppure di conserva di peperoni. Indi si versa il tutto nella zuppiera, contenente il fondo di fette di pane abbrustolite.

Si fa puranche così:

Facendo soffriggere olio fino e cipolla tritata, poi versando l'acqua, dei passi e dei pignoli, ed allorchè il tutto bolle, il baccalà.

ZUPPA DI CECI. Mezzo chilogrammo di ceci, del prezzemolo e del sale.

Già purgati li farai cuocere col prezzemolo e col sale, nel brodo di pesce, poi li pesterai, e li porrai nuovamente in detto brodo, e li darai altra piccola cottura, e quindi dopo di aver passato questo per setaccio, lo verserai sulle fette di pane o abbrustolite, o fritte.

ZUPPA D'OLIO. Sette litri d'acqua, quaranta centilitri di buon olio, due o tre selleri, quattro pastinache, una carota, una cipolla, del prezzemolo, del cerfoglio, dei garofani, della cannella, del sale e del pepe, ma poco.

Lavato e tritato, si fa bollire il tutto ben bene, e poi si bagna la zuppa.

ZUPPA DI MILLE FANTI. Si farà la pasta con uova battute, parmiggiano e sale, e poi si grattugerà leggermente, facendone cadere il prodotto su di un mensale, affinchè si asciughi. Indi poco prima di servirla, la farai cuocere nel brodo di sostanza

chiaro, nel quale ci porrai qualche pomidoro per renderlo colorito.

ZUPPA DI RANE. Un centinaio di grosse rane, venti centilitri di olio, una cipolla tritata, due selleri, del prezzemolo, del sale e del pepe.

Ben pulite e spelate, le porrai a bollire con quanto sopra è detto, e non appena cotte ne toglierai a ciascuna i fegati di esse, le uova, e le cosce, che conserverai in altro recipiente, ed il resto lo pesterai, riponendolo nel loro brodo. Quando tutto si sarà quasi disfatto, lo passerai per setaccio, preparerai la zuppiera con croste di pane, le quali le frammezzerai con le cosce, fegati ed uova delle rane e poscia ci verserai il brodo.

ZUPPA DI LATTE DI MANDORLE. Seicentoquaranta grammi di mandorle dolci, centoventicinque grammi di zucchero, sessantatrè grammi di cedro sciroppato, del sale, ma pochissimo, della cannella contusa, due litri e mezzo di acqua.

Le farai quasi bollire, poi le spelerai, e le porrai in acqua fresca. Indi le pesterai ben fine, mettendovi di tanto in tanto nel mortaio un cucchiaio d'acqua fresca, onde non convertansi in olio. Tutto il pesto poi lo porrai in una casseruola con la quantità d'acqua detta nella ricetta, e le soprascritte altre cose. In ultimo farai bollire il tutto per un terzo d'ora, e passerai il latte ricavato per un panno-lino, premendo ben bene al di fuori le mandorle con un cucchiaio di legno, e quindi bagnerai la zuppa polverizzandola con dello zucchero e della cannella finissima.

ZUPPA DI GRAVIOLI. Farai la pasta similmente a quella delle laganelle, ma più doppia, e la distenderai tutta. Poi prenderai della ricotta, del parmiggiano grattugiato, della polpa di vitella pe-

sta, del sale, del pepe, e dei torli d'uova, e passerai tutto unito per setaccio, quindi di questa composizione con un cucchiaio da caffè ne prenderai e la porrai in tante porzioni sulla metà della tela di pasta, la quale si dovrà prima verniciare con battuto d'uova, e poi la coprirai con l'altra metà. Indi con un taglia-pasta piccolo, taglierai li gravioli, come tanti panzerotti, e poi li farai bollire in brodo liscio, e quando si presenteranno sulla sommità del brodo sarà il punto di loro cottura, e li sgocciolerai, e li porrai in zuppiera, versandoci il brodo, e così servirai la zuppa.

ZUPPA DI GRAVIOLI INCACIATI. Li farai come sopra, e li bollirai in acqua, e quindi, mettendoli nella zuppiera, li accomoderai con parmiggiano, e brodo rosso, cioè finto o di sostanza scuro.

ZUPPA DI PISELLI ALL'OLIO. Farai soffriggere in casseruola once otto di ottimo olio con un paio di dozzine di cipollette ben pulite, divenute color d'oro, e porrai un poco d'acqua bollente; quindi prenderai libbre sei di piselli fini scorzuti, li farai cuocere entro quest'olio così fatto, ed al momento del servire questa zuppa ci porrai pochi crostini fritti, e il tutto condendo di sale e di pepe, il porrai in zuppiera.

ZUPPA DI SANTÈ AI FRUTTI DI MARE. Farai il brodo di pesce, e ci farai figurare dei filettoni di rape, di pastinache, di selleri e di prezzemolo trito, lesserai un pajo di chili di diversi frutti di mare e ne prenderai il frutto ben pulito e lo conserverai; farai dei crostini di pane abruscati o fritti a dadini e li porrai in zuppiera frammezzandoli coi frutti di mare e versandoci il brodo.

PARTE V.

Maniera di fare i maccheroni.

Maccheroni al pomidoro. Tre chilogrammi di maccheroni di qualunque sorte, tre chilogrammi di pomidori, dugentocinquanta grammi di parmiggiano, trecentotrentatrè grammi di sugna, mezza cipolla tritata, del basilico, del sale e del pepe.

Si soffrigge la sugna e la cipolla, ed allorchè è divenuta rossa, si pongono i pomidori scaldati e passati per setaccio. Indi si cuociono non tanto i maccheroni, si scolano bene, e poi si versano nella zuppiera apparecchiandoli col predetto brodo e col parmiggiano.

Si possono pure condire col brodo finto, e tenere a stufare per un quarto d'ora a fuoco lento.

I vermicelli sono prescelti.

Maccheroni al butiro. Tre chilogrammi di maccheroni, dugentocinquanta grammi di butiro, dugentocinquanta grammi di parmiggiano, del sale e del pepe.

Dopo cotti, e bene scolati, si accomodano col butiro liquefatto prima.

Maccheroni imbottiti. Due chilogrammi e mezzo di fior di farina, sedici uova, del sale, ma poco.

Si farà la pasta con acqua calda, e di sottilissimo sfoglio. Poi si taglierà a pezzetti larghi due dita, e questi si riempiranno di parmiggiano grattato, zucchero, ed uova, chiudendoli poscia a guisa di piccoli bocconi. In ultimo si bolliranno nel brodo di sostanza chiaro, ed indi si pongono nella zuppiera condendoli di parmiggiano grattato ed un poco di cannella.

MACCHERONI DETTI LAGANELLE. Un chilogrammo e mezzo di semola, sedici uova, dello zafferano. Prenderai le chiare delle uova, la semola e lo zafferano, impasterai il tutto, e poi stendendo la pasta la taglierai per lungo e larga un dito, spruzzandoci di tanto in tanto del fior di farina, onde non si legano fra loro e si asciugano alquanto, e quindi le cuocerai in acqua, servendole accomodate come i maccheroni.

MACCHERONI DETTI LASAGNE. Farai la pasta col fior di farina, e nello istesso modo delle laganelle, solamente però la devi tagliare a fette due dita larghe. Cotte che saranno, prenderai il piatto in cui dovrai servirle, il quale dovrà contenere il suo fondo di caciocavallo di regno, e di provola grattugiata, di zucchero polverizzato e cannella pesta, e gliele porrai suolo per suolo, mettendovi al di sopra di ognuno e finchè te ne resteranno, li stessi formaggi anzidetti, nonchè delle fette di cervellate, delle polpettine, ed un coppino di brodo di ragù. Indi adatterai il piatto sulla cenere calda, ed il fornello con fuoco al disopra, affinchè tutto s' incorpori.

Puossi ancora aggiungere per ogni suolo della ricotta, ed allora sono squisitissimi.

STRANGOLA-PRETI. Un chilogrammo e mezzo di farina, un chilogrammo e mezzo di semola.

Si fa la pasta non molto dura, poca sugna, ed acqua calda. Poi si stende a guisa di maccheroni, e questi si fanno a piccoli pezzetti, nei quali si farà un incavo con due dita, e quando si saranno asciugati, senza farli ligare fra di loro, si pongono in una caldaia, con acqua a sufficienza. Indi scolandoli, e ponendoli nella zuppiera, ci si versa al di sopra il brodo di ragù, e più sorte di

formaggi grattugiati, non senza farli stufare un poco.

SEMOLA. Si cuoce nel brodo di sostanza chiaro, in quello finto, ed in quello di ragù.

Si fa ancora scaldata, e condita con butiro, cacio, e uova battute, nonchè col brodo di pesce.

POLENTA. Nell'acqua bollente, con sale, poco pepe, ed alquanto di butiro, vi si mette a poco a poco della farina di grano d'India, volgendola sempre col cucchiaio di legno. Quando sarà ben cotta, ed assodata, si taglierà in fette sottili, e se ne farà un solaio nel piatto da servirla, mettendovi sopra del parmiggiano grattugiato, e del butiro liquefatto. Poi si farà un altro solaio accomodato come il primo, e poi un altro simile, e si farà stagionare nel forno affinchè faccia un poco di crosta.

MACCHERONI CON ALICI ED OLIO. Tre chilogrammi di maccheroni, trecentotrentatrè grammi d'alici salate, trenta centilitri d'olio, mezz'aglio, del prezzemolo, del sale e del pepe.

Si scaldano i maccheroni, si scolano per bene, e si pongono nella zuppiera. Frattanto si farà soffriggere tutto il resto, e si verserà sui maccheroni, e quindi si serviranno.

MACCHERONI CON CACIO ED UOVA. Tre chilogrammi di maccheroni, centosessantasette grammi di parmiggiano, dugentocinquanta grammi di sugna, sette uova, del sale e del pepe.

A mezza cottura si scaldano i maccheroni, poi si scolano in modo che vi rimanga un poco d'acqua, e si pongono nuovamente nella caldaia, con la sugna, le uova battute, ed il resto, e si farà il tutto bollire un poco. Indi si pongono nella zuppiera, e si servono.

Tagliolini. Prendi mezzo chilogrammo di fior di farina, lo porrai sulla tavola di marmo, ci farai un buco nel mezzo, e ci porrai un battuto di numero otto uova, poco di sale ed impasterai bene, e laddove le uova fossero più piccole ce ne porrai di più, dovendo essere questa pasta alquanto soda, ma che sia ben faticata; di poi ne farai due, tre, o più porzioni siccome credi poter distendere le tele, se più grandi, se più piccole: adopererai lo stenderello proprio, cioè, quello per levigare la pasta dei tagliolini, che dev' essere senza maniche, ma più lungo, e tutto uguale; con esso levigherai le tele, ravvolgendo la pasta allo stenderello, e rotolando sulla tavola di marmo, vedrai che la pasta si assottiglierà, e diverrà sempre più lunga; di tanto in tanto la distenderai sulla tavola di marmo, la polverizzerai col fior di farina, e la ravvolgerai di nuovo allo stenderello, onde proseguire di rotolarla, perchè giunga a quella perfezione di sottigliezza: quindi la lascerai così ravvolta, ne sfilerai lo stenderello, e col coltello taglierai quell'involto sottilmente formando così li tagliolini; tutti questi tagliatelli li farinerai col fior di farina, e con ambe le mani li scieglierai dandogli la figura regolare di tagliolini, e riponendoli su dei fogli di carta per farli asciugare.

Maccheroni alla Siciliana con petronciane. Fetterai cinque o sei petronciane, le porrai in sale e sotto un peso a sgocciolarne l'amaro, le asciugherai e le friggerai; farai un raguncino d' interiora di polli e li terrai nel medesimo brodo, lesserai libbre quattro di maccheroni, li sgocciolerai e li frammischierai in zuppiera, con le fritte petronciane e le interiora di polli, condirai con once 12 di parmigiano grattugiato e sugo, e li servirai.

PARTE VI.

Maniera di fare i timpani.

TIMPANO DI MACCHERONI DI PASTA FROLLA. Un chilogrammo di fior di farina, trecentotrentatrè grammi di zucchero, trecentotrentatrè grammi di butiro, o sugna, dieci uova, cinquantadue grammi di acqua di fiori, un chilogrammo e mezzo di maccheroni, trecentotrentatrè grammi di cervellate, trecentotrentatrè grammi di carne di vaccina, dieci fegatini di polli, trecentotrentatrè grammi di mozzarella, dugentociquanta grammi di prosciutto, trecentotrenta grammi di parmiggiano o altro formaggio.

Dai primi quattro succennati capi di roba ne farai la pasta frolla. Poi ungerai di sugna tutta una casseruola, e farai, dalla metà della pasta, una tela, che diligentemente accomoderai nella casseruola a guisa di controcassa. Frattanto scalderai i maccheroni, e li condirai con ottimo brodo di sostanza scuro, entro del quale ci avrai cotto, s' intende a pezzi, le cervellate, i fegatini di pollo, più la carne di vaccina pesta e fatta a polpettine; e li metterai a suolo nella controcassa di pasta, unitamente a porzione di tutte le altre cose, nonchè del prosciutto, della mozzarella, e delle uova dure sempre a fette, e così praticherai finchè non ti rimarrà più nulla. Indi stenderai l' altra metà di pasta e coprirai il timpano, chiudendo bene il dintorno formandoci un tortiglione, e non senza versare in ciascun suolo un coppino di brodo. Quindi lo porrai a cuocere nel forno, oppure su d' un fornello; ma questo allora dovrà contenere poca brace, ed il coverchio della cas-

seruola dovrà avere al disopra dei carboni accesi, o delle carbonelle.

Timpano di maccheroni al latte. Farai la pasta frolla del tutto come sopra, e la prepararei similmente, cioè a guisa di contracassa nella casseruola. Frattanto, a metà cottura, scalderai un chilogrammo e mezzo di maccheroni, e preparerai un' altra casseruola con quattro litri di latte, in dove, dopo averli ben sgocciolati, farai terminare, di cuocere i maccheroni, e quindi sgocciolandoli nuovamente dal latte, li condirai benissimo con provola grattugiata, e così li porrai suolo a suolo nella casseruola unitamente a fettoline di mozzarella, e quartini d' uova dure. Ci porrai infine il coverchio di pasta e lo farai cuocere come il precedente.

Timpano di maccheroni, con la corteccia di petronciane. Prendi quindici in sedici ben grandi petronciane, le scorzerai, le fetterai, e le porrai in sale, con peso al disopra, onde ne sorta tutto l' amaro; quindi le premerai con le mani facendone sgocciolare tutto l'umido e le friggerai. Poi ungerai di sugna la casseruola nella quale facesti il timpano di maccheroni con la pasta frolla, ci farai una controcassa di carta, che farai attaccare alla sugna, e di bel nuovo ungerai la cassa di carta, facendoci una granita di pan grattato, e poscia una per una ci adatterai le fette di petronciane, badando, che ciascun' orlo vada su dell' altro, onde ben si connetta la cassa delle petronciane, che supplirà a quella di pasta; e fatto ciò, riempirai la casseruola di maccheroni tal quale come il timpano, ed in ultimo ci farai il coverchio di petronciane ancora, che vernicerai di sugna onde ci si possa attaccare del pan grattato,

e finalmente una covertura di carta, e così lo farai stagionare o nel forno, o come si è detto per lo timpano: baderai moltissimo per toglierlo dalla casseruola, che sarà sempre dopo una decina di minuti, che lo avrai levato dal fuoco, perchè così con la forza minore di calorico tutte le materie si combaceranno, onde rivoltandolo nel piatto proprio ritenghi la sua forma, togliendone quella cassa di carta.

Timpano di maccheroni senza pasta. Prendi un chilogrammo e mezzo di maccheroni, li scalderai, senza però farli passare di cottura, li scocciolerai, e li passerai in una casseruola più grande in dove ci mescolerai dugentocinquanta grammi di butiro, ma bollente, 333 grammi di parmiggiano grattugiato, del sale, del pepe, dodici uova ben battute, e mescolerai tutto benissimo a piccol fuoco, affinchè il battuto d'uova entri in cottura; di poi prenderai una casseruola proporzionata, la raffredderai con dell'acqua fresca, asciugandola appena, ed a poco a poco ci porrai i maccheroni, tramezzandoli di fettoline di mozzarella, e quartini d'uova dure. Quindi lo farai stagionare a lentissimo fuoco, perchè i maccheroni non si raffreddino, e l'assieme di questo timpano s'incassi bene ed imprenda la forma, e quando dovrai servirlo, lo rovescerai nel piatto proprio come il timpano.

Timpano di vermicelli ingranito. Lesserai ben pronti libbre quattro di vermicelli, li sgocciolerai benissimo, e li rivolterai in una casseruola con once sei di ottimo olio soffritto con once quattro di alici salse ben pulite e spianate, li rivolterai spesso al caldo della fornella per farli sciogliere; frattanto soffriggerai un soldo di cipolle, ma sec-

che con once due di olio ottimo, le farai divenir rosse, e le bagnerai a poco per volta con acqua bollente, tirandoci un piccolo brodo di mezzo litro, facendoci liquefare un paio di soldi di buona conserva di pomidori: fatto questo corto brodo lo passerai per setaccio, lo condirai di sale pepe e poca spezie, ci porrai tre soldi di ulive nere dissossate, tre soldi di capperini ben lavati, con once quattro di piselli scorzati, ma teneri, once otto di piccoli funghi ben puliti ed un chilo o di merluzzo grande o di cefalo o pure di alici speroni: cotto che sarà questo piccolo entremes, dividerai il pesce da tutte quelle altre cose, spianerai il pesce e farai sgocciolare i funghi, i piselli ec. Prenderai una proporzionata casseruola, la vernicerai di sugna, la ingranirai di pan grattato ed in essa formerai il timpano di vermicelli, cioè metà li porrai in casseruola facendoci un concavo in mezzo, ed in questo vuoto adatterai le ulive, i capperi ec. ec. ed il pesce, e quindi l'altra metà de' vermicelli, oppure fil per filo intersechirai i detti vermicelli, con il descritto entremes e finirai coi vermicelli; porrai al disopra dell' altro pane grattato, e lo farai cuocere come ogni timpano; indi lo rivolterai nel piatto proprio e lo servirai.

Timpano di vermicelli. Lesserai non molto chili due di vermicelli, li sgocciolerai benissimo e li rivolterai in una casseruola con once nove d'oglio ottimo soffritto con once quattro d' alici salate, pulite e spinate, li rivolterai spesso fuori della fornella, e li farai asciugare; frattanto farai un raguncino di mezze alici fresche, con funghi, piselli, olive, capperi, pignoli, e passerini; vernicerai una proporzionata casseruola di sugna, la ingranirai di pan-grattato, e quindi ci porrai li ver-

micelli, suol per suolo frammezzandoli con il preparato raguncino, e, terminato con li vermicelli, ci porrai sopra dell'altro pan-grattato, e lo farai cuocere; anzi stagionare a lento fuoco: e lo servirai rivoltandolo nel piatto proprio.

PARTE VII.

Maniera di fare i ragù.

Ragù di vaccina, o di vitella, o di maiale. Si stecca la carne con lardelli di prosciutto, e con garofani, e si mette a cuocere in una casseruola, dove si sarà soffritta la cipolla, il prosciutto, l'erbetta, il sale, il pepe, il lardo, o la sugna, e si baderà a versare l'acqua, o il brodo che sarà meglio, di tanto in tanto, fino alla totale cottura, dappoichè se si manca di attenzione può prendere cattiv' odore.

A suo tempo, vi si soffriggono anche i pomidori, ma mondati dalle pellicole, nonchè quando è vicina la cottura puossi aggiungere un bicchiere di buon vino, ed alquanto di rosmarino.

Ragù di lingua di vacca, o di vitella. Ben pulita la lingua, e senza la gola dell' animale, si stecca tutta di lardelli, di prosciutto, e di aromi, e quindi si pone a cuocere in una casseruola, con un poco di sale, bagnandola spesso con brodo, e fino alla sua buona cottura. Indi si pone nel piatto da servirla con funghetti, uva passa, pignoli, di già soffritti, ed un poco di aglio, se si gusti.

A suo tempo, puossi nella soffrittura aggiungere dei pomidori.

Ragù di polli. Si riempiono di salsa di vitella soffritta con erba, prosciutto, funghi, tartufi ed

aromi. Poi con lardo, altro presciutto, ed altre erbe, si fanno cuocere nella stufa. Cotti si servono con salsa di acetosella.

Ragù di selvaggina. Steccato con aromi, rosmarino, salvia, si pone a stufare con lardo, prosciutto, olio, lauro ed altri aromi, più si versa nella casseruola che la contiene un poco di vino, e se per caso venisse a disseccarsi, si aggiunge altro vino, oppure un poco di brodo.

Ragù di tartufi. Prendi dei tartufi, lavali ben bene finchè l'ultima acqua sia chiara, poi tagliali a fette, falli bollire a fuoco lento con brodo consumato, e quindi metti nella casseruola un bicchiere di vino di sciampagna.

Ragù di cicoria. Prendi la cicoria, mondila, e mettila in acqua bollente con parecchio sale. Allorchè sarà divenuta tenera, la levi dal fuoco, e la lasci divenir fredda; poi la sgoccioli, e le premi tutta l'acqua. Ciò fatto la tagli, la metti in una casseruola con burro, e sopra fuoco moderato per un quarto d'ora, ed infine la bagni con qualunque salsa.

Ragù di fagioli. Prendi dei fagioli secchi o verdi, mondali, con diligenza, falli cuocere in una marmitta con acqua fredda e butiro senza sale. Allorchè saranno cotti, li sgocciolerai, li porrai in una casseruola con altro butiro, e cipolle, pepe in granelli e sale. In pochi minuti il ragù è fatto.

Ragù di piselli al lardo. Prendi mezzo chilogrammo di lardo, taglialo a pezzettini, poi mettilo a friggere in una casseruola con dugentocinquanta grammi di butiro. Indi metti i piselli necessarii per dodici coperti in un vaso con del butiro, rimestili, versici sopra un poco d'acqua,

e lasciali in quell' acqua sette minuti circa. Dopo li sgocciolerai e li lascerai sul fuoco un momento in una casseruola, quindi li bagnerai con brodo, aggiungendo al lardo un mazzolino di prezzemolo e cipolle, un poco di sale e pepe; e, dopo fatto cuocere lentamente, prenderai il ragù e lo sgrasserai: se fosse troppo salato, ci metterai dello zucchero.

PARTE VIII.

Maniera di fare le salse.

Salsa di alici. Si toglie ad esse la spina, si lavano in aceto, e si pestano con semi di finocchi e polvere di mostacciuoli, ed aromi. Poi si condiscono con prezzemolo e maggiorana tritata, aglio ed aceto rosato, o succo di limone, e, passato per setaccio, si bollono un poco e sarà fatta la salsa.

Della stessa maniera si fa quella di buttagra, di tarantello, di caviale e di altro. Sono ottime queste per covrire i pesci.

Salsa di acetosella. Si monda l' acetosella dai suoi nervicciuoli, e si soffrigge con butiro in una casseruola, con presciutto tritato, poco sale, e aggiungendovi qualche poco di brodo grasso, e ristretto; quindi, a giusta consistenza, si passa per setaccio, e si serve per covrire fegato, od altra carne.

Salsa di prosciutto. Si pesta il prosciutto, e si stempera nella malvasia, ed aceto, riunendovi ancora polvere di basilico ed aromi. Poi si fa un poco bollire e se ne adornano gli arrosti.

Salsa di pomidori. Si brustoliscono i pomidori sulla fornella, si levano le pellicole, e poi si tri-

tano con prosciutto, cipolle, basilico, sale, olio ed aglio, se piacerà, con pochi aromi. In ultimo si soffrigge il tutto, e, passato per setaccio, se ne comporrà un'ottima salsa.

Salsa di olive. Si leva ad esse l'osso, ed unite a capperini, pignoli, aceto, poco zucchero, cannella e garofani, si fa cuocere la salsa.

Salsa agro-dolce. Si fa bollire in una casseruola aceto, zucchero, cannella, polvere di mostacciuoli, cortecce di limone e lauro. Addensata che sarà, puossi colla stessa coprire le fritture.

Salsa verde. Si ponga nel mortaio aceto, zucchero, della mollica di pane, del prezzemolo, della menta, del cerfoglio e dell'aglio, quindi si pesta il tutto, e poi si pone sulla carne bollita.

Salsa bianca. Si pestano nel mortaio centoventicinque grammi di noci e di mandorle, mondate dalle loro pellicole, aggiungendovi sessantacinque grammi di zucchero; e, stemperate con succo di limone, si avrà una salsa opportuna per la carne.

Salsa di tartufi. Scegli tartufi molto odorosi e sani, mondali leggermente e tagliali a pezzi; sminuzzali con prezzemolo, cipollette, sale e pepe corrispondente; impastali così tagliati con butiro fresco sino a tanto che sieno ben mescolati egualmente nel butiro. Ungi con questo butiro il fondo d' una casseruola, e collochi sopra allo stesso uno strato di tartufi tagliati; metti in seguito uno strato di burro, e poi un secondo di tartufi, e così di seguito sinchè basta la materia preparata: proporzioni il butiro ai tartufi, nella quantità seguente cioè due chilogrammi di tartufi per uno di burro, ed un cucchiajo abbondante d'olio d'oliva. Farai friggere il tutto a fuoco lento per un buon quarto d'ora, aggiungendovi un poco di vino bianco, ed un

bicchiere di brondo biondo di vitella preparato, con un po' di sugo di limone, e lo userai caldissimo.

Salsa semplice. Si riscaldano due bicchieri di buon consumato con un pezzo di limone, ed un pizzico di cipolle tagliuzzate. Si fanno bollire per un quarto d' ora, e poi togliendone il limone si serve mentre è calda.

Salsa pelata. Si pestano cipollette, aglio, acciughe con un bicchiere di aceto bianco, od uno di vino bianco squisito, mezzo bicchiero di olio e sugo di limone o d' aranci. Poi il tutto fatto bollire, si passa pel setaccio, ma freddo, e si serve per tutto ciò che si vuole, aggiungendovi del sale e pepe in granelli.

Salsa d'olio. Si tagliano a fette dei limoni, si pongono in un vaso con olio, aceto, sale, pepe aglio, prezzemolo e serpentaria sminuzzata ed un poco di pepe d'India in polvere; quindi si mescola il tutto. Questa salsa si usa per condire i pesci cotti alla graticola.

Salsa gialla alla crema. Porrai in una casseruola dieci torli d' uova, mezzo litro di latte, tre once di zucchero, un pochino di fior di farina, ed a lento fuoco, girando sempre con la mescola, farai che si restringa; quando la mescola rimarrà verniciata ci porrai altri dieci torli di uova, ma duri e ben pesti, li scioglierai nella salsa, ci porrai un poco di sugo di limone e la verserai sopra il lesso di capponi.

Salsa di spinaci. Prendi un mazzetto di spinaci, li pulirai, li laverai e li lesserai; quando saranno ben cotti li sgocciolerai e li pesterai ben fini, li porrai in cassaruola, con un pezzo di butiro, del sale e del pepe, ci porrai un pochino di fior di farina ed un coppino di brodo colorito,

li ridurrai come una salsa, e fatto così lo porrai nel piatto proprio, accomodandoci sopra pollanche sciolte dallo spago.

Salsa all' italiana. Porrai in una casseruola due fette di ottimo tarantello dissalato, un spicchio d' aglio, due garofani, una foglia di lauro, due fette di cipolle, due di carote e delle radici di prezzemolo, due once d' olio e farai soffriggere sulla fornella; quando principia a prendere un color d' oro, bagnerai con un poco di brodo chiaro di pesce fatto dalla testa del merluzzo, mezzo bicchiere di aceto di dragongello consumato per metà ed altrettanto culi; farai bollire la salsa per un' ora a piccolo fuoco; ci porrai un pochino di fior di farina, la passerai per setaccio, e quindi la porrai nel piatto proprio con le fette del merluzzo.

Salsa verde per la salsiera. Pesterai finissimo soldi quattro di menta e prezzemolo, e ci pesterai once tre di polpa di pane spugnato in aceto bianco e premuto, passerai per setaccio, ci porrai once tre di zucchero, poco sale e la servirai nella salsiera.

PARTE IX.

Delle Guarnizioni.

Guarnizione di cipolle. Prendi dodici cipolle, puliscile senza tagliare il capo, perchè si conservino intiere, mettile in una casseruola, nella quale avrai fatto liquefare del butiro, ed aggiungivi quindici grammi di zucchero, del sale, e un bicchier di brodo. Poi poni a cuocere il tutto a fuoco lento. Allorchè esse saranno quasi cotte, il liquido devi ridurlo a glacè, e quindi quando si sono del tutto cotte, le accomoderai attorno al pezzo di carne, o di pollo; e stemperato il fondo della casseruola

con un poco di brodo, verserai questo sulle cipolle.

Guarnizione di fagioli. Ne prenderai una porzioncina, li laverai bene e li farai cuocere nell' acqua; a metà cottura li porrai in altr' acqua, tornandoli a far bollire con un poco di sale, una carota, mezzo sellero, e qualche fetta di salato. Allorchè saranno cotti li scolerai, e metterai in una casseruola del butiro con un poco di farina e mescolerai il tutto finchè abbia preso il color d' oro; in allora vi aggiungerai una cipolla tagliata e continuerai a rimescolare fino a tanto che questa si sia cotta, poi bagnerai rimescolando sempre con del sugo, indi vi porrai i fagioli, e continuerai a far bollire sempre.

Guarnizioni di selleri. Metti nell' acqua bollente per cinque minuti dei gambi di selleri, e poi li farai sgocciolare. Frattanto poni in fondo d'una casseruola una fetta di lardo, e sulla medesima i gambi di selleri con una fetta di giambone, una foglia di lauro, due o tre fette di limone. Indi ricopri quell'apparecchio con una cipolla e garofani, e vi porrai quanto brodo può bastare per coprire i gambi di selleri. Poscia porrai la casseruola per un momento sulla fornella ardente; lascerai cuocere a fuoco lento, coprendo la casseruola e mettendo del fuoco e cenere calda sul coverchio, e quando i gambi di selleri saranno cotti, estraeli, e il liquido passalo per setaccio; poi unisci tutto insieme.

Guarnizione di pomidori. Si tagliano per mezzo una trentina di pomidori ben rotondi ed eguali; se ne spreme il sugo, i granelli ed i brani che sono della parte del fiore, badando di non molto schiacciarli. Guarnisci allora i pomidori di funghi tagliati, cipolle, prezzemolo, aglio e giam-

bone, fa cuocere tutto insieme aggiungendovi un po' di mollica di pane, due tuorli di uova, sale e noce moscata, un po' di burro e di pepe, ed acciughe. Poi pesterai insieme versandovi un poco d'olio, e passerai tutto ancora per setaccio. Indi guarnirai i pomidori con pane trito e parmigiano, li umiderai con un po' d'olio, e quindi li farai cuocere nel forno.

Guarnizione di ravanelli. Leverai la prima scorza alle radici di ravanelli; dopo di averli lavati in molte acque li grattugerai in forma di vermicelli, e li metterai intorno all' arrosto ed altro.

Guarnizione di patate. Si tagliano a fette una trentina di patate, si lavano, e si asciugano in un pannolino. Poi si chiarificano centocinquanta grammi di butiro, si comincia a farle cuocere ad un fuoco lento di sotto, e sopra al coperchio, avendo cura di rimestarli finchè abbiano preso un color d'oro. Quando sono cotti si fanno sgocciolare, poscia si pongono in una casseruola con burro e gelatina di vitella, indi si fanno friggere lestamente, e si servono tosto.

Guarnizione di funghi. Si pone un certo numero di funghi in una casseruola con un pezzo di burro, con del prezzemolo e delle cipolle. Quando sono passati sul fuoco, si aggiunge un pizzico di farina bagnata col brodo, ed allorchè sono cotti e che non vi è più salsa, mettici un amalgama di torli d'uova, ed il sugo d'un limone e poi versali nel piatto, che dovrà contenere una crosta di pane fritto nel burro.

Guarnizione di fegati. Prendi dei fegati, tagliali in due o in quattro e mettili a cuocere con del lardo, bagnandoli con del brodo. Cotti puoi servirtene per guarnire ciò che ti piace.

PARTE X.

Degli Arrosti.

Arrosto di agnello o di capretto. I quarti di dietro che sono i migliori si ungeranno di buon olio di olive col sale, poi, infilzandoli allo spiedo, si cuoceranno a gagliardo fuoco, ma sempre girando lo spiedo, e se non saranno molto grassi, si bagneranno di tanto in tanto di olio col sale, con una penna, e si mangeranno subito cotti, guarnendo il piatto di fette di limone.

Arrosto di beccacce. Quest' uccello si suole arrostire senza sventrarlo, o pure con intromettere nel ventre un po' di spezie, ovvero dei capperini, del prosciutto, delle alici salse, dei tartufi, passati prima in butiro, con un po' di sale e di limone. Le interiora si cuociono fra i crostini di pane, che servono per ornamento al piatto; e mentre la beccaccia si cuoce, si bagni con del grasso liquefatto, e col succo di limone. Si può ancora questo uccello unto di butiro passare nel pan grattugiato, ed arrostire involto in rete di porco.

Arrosto di bottoni d'agnello. Si leva ad essi la pellicola, e, ben mondi infilzati allo spiedo, si cuociono a lento fuoco, girando pian piano lo spiedo, e bagnandoli con butiro liquefatto, col sale. Poi si ornerà il piatto di fette di prosciutto, cotto in tegame, con aceto, zucchero, e menta con fette di limone, e di crostini fritti.

Arrosto di braciuole di vitella e di vacca. Si fanno queste prendendo la polpa della carne senza nervi, la quale si taglia sottilmente in pezzi in proporzione della grandezza di cui si vorrà fare

la braciuola. Si batterà bene la carne con un coltellaccio sul tagliere, poi si metterà qualche fettolina di prosciutto grasso, un poco di lardo, aglio, sale, e qualche erbetta. Indi si involgeranno, e si arrostiranno con lo spiedo bagnandole con una penna di volta in volta con del lardo liquefatto e col sale. Si possono imbottire ancora di pezzetti di formaggio, e fette di prosciutto, di uva passa, e di erbette.

ARROSTO DI CAPITONI ED ANGUILLE. Tagliati in pezzi, si bagnano di olio col sale, ed infilzati allo spiedo, fra le fette si pongono le foglie di lauro. Arrivato a mezza cottura, si ungono bene di olio e vi si sparge sopra del pane grattugiato, un po' di sale, ed un po' di zucchero. Cotti poi bene si preparano con le dette foglie di lauro e con fette di cetrangoli.

ARROSTO DI FEGATO DI MAIALE. Si asciuga bene il fegato, e si taglia in pezzi; si ungono questi di strutto, e s'involgono nella rete dello stesso animale; s'infilzano poi nello spiedo, tramezzando tra essi le foglie di lauro, e si pongono nel piatto con mezzi limoni.

ARROSTO DI FICEDOLE. Si sventrano, e tra l'una e l'altra nello spiedo si pone il prosciutto e i crostini di pane bagnati, e si cuociono a fuoco lento, *lardandole* con una penna. Alle fette di prosciutto possono ancora aggiungersi le fette di cipolle prima cotte sulla brace.

ARROSTO DI GALLO D'INDIA O GALLOTTA. Il gallo d' India, o meglio la gallotta, che è più tenera, mondata dalle sue interiora, si riempie di maccheroni, non molti cotti in brodo di sostanza, conditi col suo fegato in pezzi, cervellate, prosciutto ed aromi, e col parmigiano o caciocavallo.

Poi s'involge in fette di lardo, col sale, e si cuoce nel forno, e allo spiedo senza il lardo; ma lardato spesso al riverbero di fuoco gagliardo facendo cadere in una leccarda il grasso, col quale si tornerà ad umettare; indi si porrà nel piatto, guarnito di mezzi limoni.

Arrosto di lepre. Vi si daranno diversi intacchi, ne'quali s'introdurranno delle fettoline di lardo, e dell'aglio. Poi infilzato allo spiedo si cuocerà a gagliardo fuoco, rendendolo umido col lardo liquefatto ed odorifero, e grato, con un po'di vino, di sale, e di rosmarino; si guarnirà il piatto con uccelletti anche arrostiti.

Arrosto di tordi, lodole e quaglie. Sventrati, si pongono nello spiedo, tramezzati di foglie di salvia, e di fette di prosciutto, lardandoli come sopra. Dopo cotti con diligenza si orna il piatto di pane dorato, e di fette di limone, spargendovi di sopra un poco di succo dello stesso limone. Si possono ancora soffriggere coll'olio, prosciutto tritato, aglio, prezzemolo ed altre erbette, con un po' di vino.

Arrosto di ostriche. Si aprono e si condiscono con pan grattato, succo di limone, origano, sale, pepe, prezzemolo, olio ed aglio, e si fanno cuocere sulla brace. Può farsi lo stesso delle aliuste (comunemente dette *ragoste*), prima bollite, spaccate, dei cannolichi, e di altro.

Arrosto di pesci grossi, come spinole, ed altri. Si dà ad essi tre, o quattro tagli, sulla schiena, dopo averli ben puliti, senza lavarli, e cotti sulla graticola, si apparecchiano nel piatto con fette di limone e con salsa di olive, o di alici, o di capperi.

Arrosto di piccioni. I piccioni si debbono in-

volgere in carta con fettoline di lardo, togliendo loro le interiora, e bene asciutti si arrostono allo spiedo. Si possono ancora involgere nel pan grattugiato e sale, e si adorna il piatto di paste fritte, e di fette di limone.

Arrosto di polli. Tolte le interiora, i polli si riempiranno di polpette, e di prosciutto tritato, col loro fegato e con funghetti anche tritati e soffritti con butiro o sugna, con qualche erbetta, e aromi. Imbottiti così, si cuoceranno arrostendoli con lo spiedo, col petto piccati di piccoli lardelli, bagnando spesso di grasso col sale, e si presenteranno con paste fritte d'intorno.

Arrosto di storione, o di altro pesce da taglio. Si asciughi il pesce, e si pulisca con una tovagliuola senza lavarlo, e senza torne la pelle. Poi si trinca in fette, e si bagni con buon olio ed aceto, con sale e con prezzemolo pestato. Si lascia inzuppare per poco di tali materie, e poi si ponga sulla graticola; badando che il fuoco non sia gagliardo, e bagnandolo di quando in quando con questa istessa dose, la quale resterà nel piatto, cotto che sarà il pesce. Vi starà bene ancora la menta, e l'aglio pesto, se piacerà, guarnendosi il piatto di fette di limone. Si potrà porre ancora in salsa di capperi, con poco aceto, zucchero, uva passa e pignoli, adornandolo di fette di pane fritto e limone.

Arrosto di triglie. Oltre del modo solito di arrostirle sulla graticola, senza lavarle e unte solo di poco olio con sale, si possono mettere ad una ad una sulla carta unta bene di olio, covrendole di piccola uva passa, di pignoli, e di erbette, minutamente tritate, e di un poco di olio. Involte nella stessa carta, si cuoceranno sulla graticola,

e qualora non arrivi la cottura al di sopra, vi si accosta con attenzione la pala infocata, e con del fuoco sopra, avvertendo di non far bruciare la carta, con la quale si dovranno poi porre nel piatto, con fettine di limone, o di cedrancoli. Cosi possono arrostirsi ancora le alici, le sarde, ed altri pesci piccoli, levandone le teste, e le interiora, facendo uso ancora di un poco di polvere di coriandra.

Arrosto di trote e di trinche. Si pongono in olio con succo di limone, cipolla tritata, origano, sale, pepe, erbette, e lauro, poi s'involgono nel pan grattugiato, si arrostano a lento fuoco sulla graticola, e si presentano con erbe fritte, o con qualche salsa, o di acciughe, o di pomidori, o di ginepri.

Arrosto di vitella, o di vacca. S'infilza il pezzo di carne nello spiedo con del sale, cuocendolo a poco a poco, girando sempre lo spiedo, e se la carne fosse secca, si renderà umida, facendovi cader sopra delle gocciole di lardo bruciato; e arrivato a giusta cottura si porta in tavola, adornando il piatto di fette di patate glassate.

PARTE XI.

Maniera di cuocere la carne d'agnello.

Coscetta al tegame. Steccata con lardo e garofani, si fa soffriggere in un tegame, col lardo pestato, cipolla tritata, sale, pepe ed altro.

Carne soffritta. Si fa la salsa di pomidori, si passa per setaccio, e si pone in un tegame con sale, pepe, e sugna. Poi si farà a fette la carne d'agnello, e si porrà a cuocere in detta salsa.

Carne con piselli. Si fa a pezzetti la carne, e si

soffrigge con sugna, sale e pepe. Poi si pongono i piselli con poc'acqua, e si fa il tutto unito cuocere.

Spezzatello. Si fa pezzetti pezzetti la carne, e si pone a soffriggere perchè coli la sua acqua. Poi si serve con cacio ed uova battute, succo di limone, sale e pepe.

La vitella ed il pollo puossi fare nello stesso modo.

PARTE XII.

Maniera di cuocere le interiora di vitella, vaccina, maiale, agnello e pollo.

Fegato di vitello e di maiale. Prendi il fegato di vitella o di maiale, fanne tanti pezzetti, e lavali ben bene. Poi poni in un tegame, o in una casseruola un poco di sugna, e farai con questa cuocere il fegato lentamente versandoci di tanto in tanto dell'acqua. Indi l'accomoderai con polvere di mustacciuoli, mandorle atterrate, prosciutto magro a fette, cedronata, cannella, sale, pepe e pignoli pestati in aceto bianco e un pochino di zucchero.

Puossi invece mettere, allorchè è cotto, un po' di menta e un po' d'aceto, e se è troppo forte vi si pone un po' di zucchero.

Zinna di vitella, o di vaccina. Si lava ben bene, si pone a bollire, e quando si presenta la schiuma si leva attentamente con la mescola bucata. Cotta, si fa fette fette, e si accomoda con salsa di pomidori, oppure con cacio ed uova, prezzemolo e prosciutto.

Si può ancora farla al forno, o fritta con uova e farina.

Rognoni di vaccina. Si fanno pezzetti pezzetti e

si pongono a soffriggere con lardo, prezzemolo, sale, pepe ed aromi. Quando è divenuto rosso, ci si pone un po' di vino bianco per non farlo abbrustolire, e così si cuoce.

Bottoni d' agnello. Si leva loro la pelle che tengono attorno, si lavano ben bene e si scaldano un pochino. Poi si tagliano quattro parti l' uno, e si termina di cuocerli tal quale la zinna.

Interiora di polli. Si soffriggono pezzetti pezzetti con piselli, funghetti e salcicce. Poi si servono con fette di pane fritto attorno.

Lampredotto (o volgarmente Stentinello). Prenderai dei bei stentini d'agnello, e dei più teneri, li aprirai e li laverai con molta diligenza: prenderai pure delle animelle, una magnifica fetta di prosciutto, che taglierai a lungo fette fette, come pure un bel pezzo di caciocavallo, sette o otto uova dure tagliate a quarti, un mazzettino di prezzemolo, del sale e del pepe, ed avvolgerai il tutto dentro una rezza d'agnello, attortigliando quindi gli stentini. Poi lo infilzerai in uno spiedo, e lo farai cuocere soave soave sulla graticola.

Cosciotto di castrato alla petroffe. Prenderai un buon cosciotto, lo larderai con lardo condito di sale pepe e spezie, lo porrai in casseruola proporzionata con fettoline di lardo, presciutto, fettoline di cipollette sotto e sopra, delle teste di garofani, una carota scorzata ridotta in quartini, un mazzetto di erbe diverse, uno spicchio di aglio, e lo coprirai di brodo; porrai sopra la casseruola un foglio di carta e poi il coverchio proprio, lo farai cuocere dolcemente con fuoco sotto e sopra, subito cotto lo porrai sgocciolato in un' altra casseruola; e tutta quella salsa disgrassata e passata per setaccio, fatta restringere un altro poco

sul fuoco, accomodato il cosciotto nel piatto proprio la verserai sopra, e così lo servirai.

Cosciotto di castrato al vino di sciampagna. Larderai un cosciotto di castrato con lardelli di lardo o di prosciutto conditi con sale, spezie fine, noce moscata, erbe odorose in polvere; lo terrai così in marinato per sei ore con mezza bottiglia di vino di Sciampagna; dipoi lo infilzerai allo spiedo e lo farai arrostito bagnandolo spesso col sudetto vino, che porrai nella leccarda con un buon pezzo di butiro; quando sarà cotto, e di bel colore lo servirai con piccoli entremets di piselli, funghi, e prosciutto sotto al cosciotto.

Cosciotto di castrato ai piselli. Prenderai un cosciotto di castrato, gli trongherai per metà l'osso del manico, lo condirai con lardelli di lardo e prosciutto conditi di pepe ed aromi, lo porrai in una casseruola con sotto delle fettoline di verrigine lattante e prosciutto, delle fettoline di cipollette ed un mazzetto di prezzemolo, maggiorana, basilico, cerfoglio, once otto di butiro, e farai soffriggere dolcemente, lo bagnerai con un bicchiere di vino bianco e lo farai cuocere rimettendoci ancora dell'acqua bollente. Quando sarà cotto, porrai il cosciotto in altra casseruola al caldo: disgrasserai quel brodo, lo passerai per setaccio e in quello estratto ci porrai due libbre di picciolissimi piselli lessati e li farai incorporare; li porrai nel piatto proprio e sopra ci accomoderai il cosciotto.

PARTE XIII.

Maniera di cuocere il baccalà.

Baccalà alla salsa di capperi. Un chilogrammo e mezzo di baccalà, venti centilitri d'olio,

un poco d'aglio, del prezzemolo, della maggiorana, del sale e del pepe.

Scalderai il baccalà, lo spellerai e lo spinerai. Poi lo farai soffriggere con le altre sopra descritte materie, ed incorporato che si sarà, ne triterai l'aglio, ed aggiusterai il baccalà nel piatto versandoci una salsa di capperi ed olive.

Baccalà con salsa di noci. Un chilogrammo e mezzo di baccalà, venti centilitri d'olio, un pò di cipolla tritata, del prezzemolo, della maggiorana, della menta, quattrocento grammi di noci purgate e mezzo spicchio d'aglio. Scalderai il baccalà, lo spellerai, e lo spinerai.

Frattanto farai soffriggere l'olio, la cipolla, il prezzemolo, la maggiorana e la menta, e quindi ci porrai il baccalà con poco sale e pepe, facendo il tutto soffriggere ancora, ed aggiungendoci un poco d'acqua calda, laddove non avessi un tantino di brodo di pesce. Allorchè si sarà bene incorporato, lo toglierai dal fuoco, e ne prenderai una piccola parte di esso, e lo pesterai con mezzo spicchio d'aglio, e bene lo affinerai col pestello. Poi prenderai le noci e pesterai separatamente con una piccola mollica di pane spugnata nel latte o nell'acqua, e lo mescolerai con quella parte di baccalà pesto; poscia porrai in una casseruola questa salsa, e la scioglierai con brodo di pesce facendola cuocere; quindi la passerai per setaccio, e riporrai questo estratto in una casseruola perchè si riscaldi come ancora il baccalà; e, quando dovrà servirsi, porrai il baccalà nel piatto, versandoci la salsa sopra con una guarnizione di crostini fritti.

Baccalà in latte. Porrai in una casseruola, olio, cipolle, basilico, prezzemolo, e maggiorana, tutto tritato, e farai soffriggere; poi ci porrai il

baccalà in pezzetti con sale, pepe, e spezie, facendolo cuocere: dipoi prenderai un bicchiere d' aceto bianco, un coppino di latte di mandorle, ed un altro di sugo di pesce con due foglie di lauro, che in un' altra casseruola separatamente farai cuocere, aggiungendoci un poco di fiore di farina, perchè ci dia un poco di colletta, e girando bene farai che il tutto s' incorpori, ed allora ci mescolerai il baccalà. Nel doverlo servire nel piatto porrai un pavimento di crostini fritti, e sopra di essi versarai il baccalà con la descritta salsa.

Baccalà in butiro. Porrai in una casseruola un pane di butiro, che farai bollire, un' oncia di fior di farina e la farai colorire (badando che non si aggruppisca), ci unirai il baccalà in pezzetti, dello stesso quantitativo come di sopra, con sale, pepe e spezie, e lo farai soffriggere; dopo ci mescolerai un coppino di brodo di pesce, due foglie di lauro, due bicchierini d' anisi, e farai bollire; ci porrai un mostacciuolo pesto, del candito di cedro triturato, un poco di zucchero, raspatura di limone, e farai incorporare: quando tutto è cotto toglierai le foglie di lauro, e lo servirai così.

Baccalà con salsa d' uova. Farai soffriggere il baccalà, o con butiro, o con sugna, o con olio, un poco di prezzemolo, menta e maggiorana, tutto trito, con del sale, del pepe e lo rivolterai sempre: bagnandolo col sugo di pesce o acqua bollente, ma in poca quantità; e quando sarà cotto ci mescolerai dodici torli d' uova bene battute, un pochino di fiore di farina, che farai ridurre alquanto, ci unirai poco sugo di limone e così lo servirai.

Baccalà a mostacciuoli. Dopo che avrai scaldato il baccalà, ne toglierai la cute e le spine, e lo pesterai benissimo con una mollica di pane

spugnata in acqua fresca e premuta; ci porrai de' pignuoli brustoliti, e maggiorana trita, due chiara di uova alla fiocca, del sale, del pepe, ed unirai tutto come una salsa, la quale non dovrà essere molle; di questa ne formerai tanti mostacciuoletti, che porrai in tortiera verniciata di butiro, e li farai cuocere sotto il fornello; e quando saran cotti li porrai in piatto con qualche salsa che ti piace, non dovendo essere però di quelle acide: quella di pomidoro ci sta benissimo.

Baccalà alla giardiniera. Prenderai chili due di baccalà spugnato, lo lesserai, lo spellerai, e lo spinerai riducendolo a scaglie, cioè siccome sono le sue foglie. Prenderai quattro buone carote, due rape scorzate e fettate o a filettini, le lesserai con acqua ma a piccola cottura, le sgocciolerai da quella e le porrai in una casseruola con once sei di butiro: farai terminare di cuocere le radici bagnandole con acqua bollente ci porrai del sale e degli aromi e quindi ci farai incorporare il baccalà e così lo servirai.

Baccalà con salsa di capperi. Prenderai due chili di ottimo baccalà spugnato, lo lesserai, lo ridurrai a scaglie, togliendone le spine e la cute e lo accomoderai nel piatto proprio. Triturerai 16 once di capperi con un po' di prezzemolo, che porrai in una casseruola e farai bollire o con brodo chiaro di pesce o con acqua, poco sale e pochi aromi. Quando questa salsa ti sembra cotta, ed asciugata tutta l'acqua ci porrai once tre di ottimo olio, e farai bollire di nuovo mescolando tutto bene, finalmente ci porrai del succo di limone tanto da non amareggiarlo, e, se piacesse, un poco di zucchero; e il tutto, portato ad una regolare densità, metterai sul sopradetto baccalà.

PARTE XIV.

Maniera di cuocere le aliuste (o ragoste), il merluzzo, il palamito, i cefali, i calamari e le seppie.

Aliuste con latte al forno. Quattro aliuste, se d' un rotolo, centoventicinque grammi di butiro, un po' di farina, un litro di latte, una fetta di prosciutto, del sale, del pepe e le solite erbe.

Si scaldano le aliuste e quando saranno raffreddate si dividono per metà a lungo, togliendone quel piccolo intestino che hanno nel mezzo, la polpa che hanno nella coda, e in tutti gli artigli, restando intere le due mezze conchiglie crostacee; gli artigli si vuoteranno, raccogliendone il frutto, che assieme con la polpa delle code si fetterà, e si porrà in una casseruola, con il butiro, una fetta di prosciutto nettato, le erbe, il fior di farina, e sul fornello si soffriggerà, ed immediatamente si porrà il latte, il sale, ed il pepe, aggiungendovi le interiora delle aliuste, e se avessero delle uova, ancora si bollono con fuoco generoso, facendo restringere a poca salsa; di ciò se ne riempirà li gusci delle aliuste e su di esse si porrà del pan grattato mescolato con torli di uova dure, e sopra pochissimo butiro liquefatto, si faranno incrostare appena nel forno, o sotto al fornello, e dovran servirsi subito.

Aliuste farsite calde e fredde. Scalderai le aliuste come sopra, le dividerai similmente e toglierai tutto il frutto tanto delle code, che delle zampe, potendo a piacere fettare la polpa, oppure farla rimanere intera, cioè delle due metà, quindi farai una salsa acida e puoi servire questo piatto, o caldo, o freddo.

Aliuste al limone o all' olio. Si scaldano, si dividono per metà in lungo, si adatta una salvietta nel piatto, e su di essa si situeranno le mezze aliuste, le quali si serviranno con la salsa d' olio e succo di limone, che si appresterà nelle salsiere, con sale, pepe e prezzemolo triturato finissimo.

Palamito all' antica. Prendi del palamito chilogrammi due e mezzo, in giuste fette e le riscalderai con tre parti d' acqua ed una di aceto, con delle fette di agrumi, foglie di lauro, qualche cimetta di rosmarino, un mazzettino di prezzemolo, poco sale, e teste di garofani. Contemporaneamente farai tante diverse salse consistenti, ma in poche quantità, e per conseguenza queste offriranno tanti variati colori. Cotto che sarà il palamito lo toglierai da quel brodo e lo farai sgocciolar ben bene, e quindi su di ciascuna fetta porrai per la grandezza una delle salse già fatte; e perchè ti recasse meno incomodo farai che ad ogni due fette siavi la medesima salsa ond' evitarne la moltiplicità; le situerai così nel piatto, e sarà grazioso il vedersi, non solo la varietà dei colori, come ancora la diversità del gusto, potendosi servir questo piatto, o caldo o freddo, come più aggrada.

Merluzzo in salamoia ed altri pesci. Prendi una casseruola nella quale porrai cinquantaquattro grammi di sale, un litro d' acqua, due cipolle, mezzo soldo di prezzemolo, un tantino di maggiorana, ed un pochino di menta, una rapa, due pastinache, soldi due di cerfoglio e quattro teste di garofani; farai tutto bollire dolcemente per una mezz' ora; farai riposare questa composizione, onde tutto vada al fondo; dipoi passerai questo brodo, o salamoia, per setaccio, e ci unirai al-

trettanta quantità di latte ; in esso porrai chilogrammi due e mezzo di merluzzo, ed a lento fuoco lo farai cuocere ; quando il pesce è cotto, vedrai, se quel brodo è molto, diligentemente lo riporrai in un' altra casseruola rimanendocene tanto che basti per tener caldo il pesce, e quel dippiù lo farai restringere a piccolo fuoco badando che lì vi è il latte , girandolo sempre con mescola ; e quindi dovendo servire il pesce l' adatterai nel piatto con quel brodo ristretto.

Similmente potrai fare degli altri pesci come dentici , cefali , spinole , ricciolette o pezzi di ricciola, ombrine , cernia , o un pezzo della stessa, un pezzo di storione, un pesce spada piccolo , o un grande pezzo del medesimo, un pezzo di tonno ecc.

Cefalo alla marinara. Prendi chilogrammi due e mezzo di grossi cefali ; dopo che l' avrai ben nettati di tutto, li taglierai in giuste fette, e quindi li laverai , l' asciugherai e li porrai in una casseruola piatta, con sale , pepe , due cipollette finissime triturate con un mazzettino di prezzemolo ugualmente triturato , con venti centilitri d' olio ottimo , e mezzo litro d' acqua , e così dolcemente farai cuocere il pesce ; quando sarà il momento da servirlo accomoderai le fette nel piatto , versandoci un poco di quel brodo , e tutto quel trito al disopra.

Ancor così potrai fare il merluzzo , il palamito e le alici così dette di sperone.

Cefali e merluzzi con salsa sani ed in fili. Prendi chilogrammi due e mezzo di cefali, o merluzzi siano grandi o piccoli , dopo di averli ben nettati di tutto e lavati, li scalderai con acqua , poco aceto, rosmarino, foglie d' alloro, del sale, e fette d' agrumi, e cotti che saranno , potrai ser-

virli con salsa piccante o acida, e caldi e freddi e sani, oppure spinati.

Pesce palumbo al rum. Questo pesce l' è ottimo, ma facilmente potrai ingannarti per non saperlo conoscere, poichè (per chi nol sa) si confonde facilmente con quello denominato pesce cane. Il pesce palumbo ha le fattezze come quelle del pesce cane, si diversifica però sulla cute, perchè quella del pesce palumbo verace è bianca e quasi liscia, quella del pesce cane l' è pomata e ruvidissima, servendosene li falegnami per lisciare i lavori di mogano ed altro.

Prenderai dunque il pesce palumbo, o un grosso pezzo dello stesso, lo laverai, e quindi lo ravvolgerai in un tovagliuolo ben stretto cucito, o legato con spago, e lo farai bollito come di sopra: lo farai raffreddare nel brodo medesimo, e quindi lo toglierai svolgendolo da quel tovagliuolo, ne toglierai la cute, e lo porrai in un vaso di terra con una o due bottiglie di rum, e lo farai così trattenere per ore ventiquattro, e poscia farai una salsa perlata come al suo capitolo, e in tal modo lo servirai.

Questa specie di pesce può apparecchiarsi ancora in tutte le precedenti descritte maniere.

Calamari farsiti. Prendi li calamari, cioè quelli di tre a chilogrammi, e sei di essi sono sufficienti per 12 coperti, bada che sieno freschi, conoscendoli pria già all' odorato, poi al loro color rubicondo e poscia alla vivacità degli occhi; con diligenza molta ne toglierai quei piccoli artigli, cioè, le così dette corrottamente granfe, che sono attaccati dentro lo stuccio, onde non si disfaccia il fiele, altrimenti tutto diverrà nero; dipoi ne toglierai l' unico osso che hanno, quasi

come una spada, e li laverai benissimo facendoli sgocciolare.

Prendi del pane grattugiato dell' origano polverizzato, de' capperini triturati, del prezzemolo, dei pignoli, del sale, del pepe con alquanto olio, potendosi rammassare questa composizione; con tal salsa riempirai li calamari, dandoci due punti con l' ago onde ritengono questo ripieno. Potrai cuocerli nel sugo di pomidori, triturandoci gli artigli de' calamari, potrai cuocerli ancora diversamente, cioè tritulerai due cipolle finissime, le farai soffriggere, e divenute rosse, le bagnerai con acqua, riponendoci del prezzemolo trito, dei pignoli, dei capperini, e delle ulive bianche dissossate, del sale, pochissimi aromi, e i di loro artigli triturati, e in questo brodo farai cuocere li calamari già ripieni, servendoli con crostini fritti all' intorno; bada che nel piatto non vi dovrà essere molto brodo.

Delle seppie. Similmente potrai servirti delle seppie, meno però del ripieno perchè nel togliere loro l' osso che hanno sul dorso si aprono; sicchè le farai soffriggere con erbette a suo piacere, o con il butiro, o con sugna, bagnandole con acqua bollente; e giunte alla metà della lor cottura, ci porrai de' capperini, de' pignoli, de' passerini, del sale, e del pepe servendole come sopra.

PARTE XV.

Maniera di fare le frittate e di friggere i pesci.

Frittata montata. Si montano le chiare delle uova; e li gialli si battono con parmigiano grattato, prezzemolo tritato ed un poco di pepe. Poi si uniscono, e se ne cuocerà la frittata ben gonfia.

Frittata di prosciutto. Alle uova battute, si uniscono pezzetti di mozzarella, prosciutto tritato, parmigiano grattato o caciocavallo, con menta, ed un poco di pepe, e si cuocerà la frittata.

Frittata con erbe. Si prendono cipolle, acetosa, menta, prezzemolo, asparagi, maggiorana con un poco di sale e pepe, e si soffriggono in una casseruola con butiro. Poi si uniscono le erbe con uova battute e formaggio grattugiato, facendone la frittata.

Frittata con asparagi. Si bianchiscono gli asparagi, non molto cotti, si tagliano in pezzi, e si passano con butiro, prosciutto tritato, ed aromi, e con buon formaggio grattugiato si pongono nelle uova battute, e si fa la frittata.

Frittata con pomidori. Si tolgono ai pomidori i semi e le pellicole, e si passa la polpa con butiro e maggiorana, prezzemolo, ed aromi, ed unito alle uova battute se ne fa la frittata.

Frittelle alla romana. Ad ogni mezzo chilogrammo di ricotta fresca si accoppiano quattr'uova, 110 grammi di mollica di pane inzuppato nel latte, e ben scolato, e 110 grammi di zucchero. Si unisce tutto ben bene, finchè la pasta resti un poco soda e poi formandone le frittelle si friggono in sugna, o butiro, e si apparecchiano con cannella sopra, o senza.

Frittelle di castagne. Si mondano 110 grammi di castagne, 110 grammi di ceci ammolliti, e mondati, e 110 grammi di buone noci, vi si aggiungono 78 grammi di zucchero, delle teste di garofani e 9 grammi di noce moscada. Si pesta tutto in un mortaio di pietra, con odoretto di menta, e se ne fanno le frittelle, che si presenteranno calde con zucchero, e cannella.

Frittelle di alici salse. S'impasta il fior di farina con un po' di olio, o butiro, e un poco di vin bianco, finchè resti molle quanto basti ad unirsi per formare le frittelle. Poi vi si uniscono delle alici salse, ben monde e fatte in pezzetti, delle olive nere senz'osso, uva passa, e qualche erbetta tritata, con un odoretto di pepe. S'infarinano le frittelle, e si presentano calde.

Frittelle di cicinelli. Si ammollisce il fior di farina, mettendovi un poco di vino bianco, ed un poco di sale e pepe. Si batte quanto la pasta, e si aggiungono i cicinelli crudi mescolati questi con la cennata pasta, vi si accoppia un altro poco di fior di farina per renderla più adattabile a farne frittelle, che cotte poi si presentano calde.

Frittelle di riso. Si cuoce il riso in latte, o in acqua, con un po'di sale, e zafferano, ma che non sia molto cotto, poi vi si aggiunge del buon formaggio,caciocavallo grattato, qualche uovo ben battuto, ed un poco di farina, quanto basti ad unirlo, per farne le frittelle, badando che sia in quella quantità necessaria per non farle disfare mentre si friggono, e che non sia soverchia; finchè s'induriscano poi si apparecchiano con parmigiano sopra o caciocavallo grattato, zucchero e cannella. Sono anche buone col solo zucchero, miele e cannella.

Frittelle di petronciane ripiene. Si mondano e si tagliano in fette per lungo non tanto sottili, e si fanno depurare con poco di sale. Poi tra una fetta e l'altra si porrà la provola grattugiata, un po' di caciocavallo, zucchero e cannella, ed un po'di portogallo candito tritato. Indi s'indorano, e si friggono, e poste in piatto si coprono di provola fresca grattugiata, con molto

zucchero, e cannella, e si fanno un poco assodare sopra un vaso d'acqua caldissima, e si presentano.

Frittura di selleri, cardoni, ed altr'erbe. Bolliti, e poi indorati, si friggono nella sugna potendovisi unire ancora asparagi, e torsi di carciofi, servendoli con qualche salsa, sarà ottima quella di agro dolce.

Frittura di bottoni e di animelle. Ben mondi dalle loro pelli ciascun bottone farai per lungo quattro parti lasciando intere le animelle e le friggerai in buona sugna prima infarinati, ed anche indorati se ti piacerà. Potrai ancora involgerli in mollica di pane grattugiata prima di friggerli, badando che le animelle debbon essere prima bollite. Poi guarnisci il piatto di erbette fritte e di fette di limone, saranno gustosi, mangiandoli con sale, pepe e succo di limone.

Frittura di cocozze. Bollite le cocozze, si tagliano a fette sottili, s' infarinano, e si friggono in buona sugna e si presentano con altre erbe similmente fritte. Dopo fritte, si possono accomodare con caciocavallo grattugiato e basilico, con brodo di sostanza, e così ancora si potrà fare delle petronciane.

Frittura di fegato di vitella e cervella. Tagliato in fette, ed infarinato il fegato di vitella si friggerà nella sugna con cervella di vitella, di porco, o di agnello: bollite prima ed indorate si presentano con fette di prosciutto, o pasta frolla, ed anche con piccole fette di zinna, prima bollite.

Frittura di funghi. Prima si bollono, e se sono salati si tengono qualche ora in acqua, s' infarinano e si friggono, apparecchiati con salsa.

Frittura di frutti. Le mela, le pera dure, le

percoche e le crisomole, sono i più adattabili alla frittura, mondate prima, fettate, ed infarinate. Si accomodano con zucchero e cannella.

Frittura di polli e di testa di capretto. Si dissossano, e si bollono, e poi del pollo se ne fan varii pezzi, e le teste si dividono per mezzo, s'indorano, e si friggono. Così ancora la testa del vitello, e la lingua, bollendola prima, e tagliandola in pezzi. Tali fritture si presentano con salsa di aceto, zucchero, polvere di mostacciuolo, ed aromi.

Frittura di pesce. Tutt'i pesci si friggono in modo asciugandoli bene prima, e poi infarinandoli; e sarà meglio friggerli in buon olio che nella sugna. I pesci molto grossi si friggono interi, ma ad alcuni bisogna dare tre o quattro tagli sulla schiena, e fra di essi si possono porre dell' erbe anche fritte. Si presentano con diverse salse.

Frittura di pesce. Dopo fritto qualunque pesce, perchè possa esser buono per giorni, vi si fa una salsa maritata, composta di aceto, zucchero, ovvero mosto cotto, un poco di aglio ammaccato per chi piace, ed un po' di zafferano: facendo tutto bollire alquanto con poc' acqua, se ne coprirà il pesce. Vi si possono aggiungere le foglie di salvia, il rosmarino, la menta romana, ed altro.

Frittura di sarache e aringhe. A fette a fette si friggono con la pastarella, però dopo che le avrai poste per 24 ore nell' acqua fresca, cambiandola sempre. Si servono calde e con salsa a piacere.

Frittura di panzarotti. Prenderai mezzo chilogrammo di fior di farina, centoventicinque grammi di sugna, ed impasterai con acqua, maneg-

giandola bene, distendendola come la pasta dei tagliolini, e facendone una tela. Indi preparerai una salsa di uova battute, provola grattugiata, ed un trito di mozzarella mischiato tutto insieme, e riempirai con ciò li panzerotti, che li taglierai con lo sperone, e quindi li friggerai di bel biondo colore.

PARTE XVI.

Maniera di cuocere le uova.

Uova al limone. Farai 24 uova dure, le taglierai in quartini, l' accomoderai nel piatto, e ci verserai una crema di limone liquida.

Questo piatto è meglio servirsi caldo.

Uova alla monachile. Farai 24 uova dure come sopra, le dividerai per metà, l' accomoderai nel piatto e ci verserai una salsa agro-dolce.

Puoi servirle calde e fredde.

Uova al succo di gamberi. Trenta grossi gamberi, ventiquattro uova, un po' di fior di farina.

Si scaldano i gamberi, se ne tolgono le code, il di cui frutto si conserva, del rimanente se ne farà una salsa ristretta. Frattanto si faranno le uova dure, si scorzeranno, si divideranno per metà, e si accomoderanno nel piatto da servirsi, versandoci il succo di gamberi, che si addenserà col fior di farina, e ponendovi simmetricamente ancora le code dei gamberi ben puliti. Puossi altresì fare una guarnizione di fette di pane fritto.

Uova ai piselli. Mezzo chilogrammo di piselli scorzati, ventiquattro uova, centoventicinque grammi di butiro.

Si cuociono i piselli in una casseruola con il butiro. Nel contempo si fanno le uova dure, si

scorzano, si dividono per metà, e si accomodano nel piatto, versandoci sopra i piselli ben caldi.

Si può pure spruzzare al disopra poche stille di succo di limone; nonchè fare una guarnizione di fette di pane fritto.

Uova al latte. Trenta uova, centonovanta grammi di butiro, settanta grammi fior di farina un litro di latte, un po' di zucchero, un po' di sale.

Prenderai il butiro, lo maneggerai con il fior di farina; dipoi porrai in una casseruola il latte, ci unirai il butiro ancora, con un pochino di sale e la porrai sulla fornella.

Appena bollito, perchè il tutto s'immedesimi, lo passerai per setaccio, e l'estratto lo porrai nuovamente in casseruola, con sei torli d'uova battute, un pochino di zucchero, e girando bene lo farai stringere sul fuoco. Frattanto accomoderai le 24 uova dure divise in quartini nel piatto, ci verserai sopra la salsa di latte bollente, e le servirai subito.

Uova alla marinara. Farai le uova dure, le ritirerai in acqua fresca, e raffreddate le scorzerai, dividendole per metà, togliendone li torli, e badando che le chiare rimangono intatte. Indi pesterai ben fino nel mortaio, uno o due soldi di menta, e li torli d'uova dure.

Nel contempo spugnerai una mollica di pane di circa due soldi in aceto bianco, la premerai, e la pesterai insieme, ci porrai un poco di sale, di pepe, e poca polvere di cannella, ci porrai dello zucchero polverizzato per quanto dia un certo dolce alla salsa; con questa riempirai le mezze chiare d'uova, che accomoderai in un piatto fondo: il resto poi della salsa lo scioglierai con aceto bianco, formando una salsa alquanto spessa, che verserai

nel piatto, e sarà della medesima composizione due gusti, cioè, il ripieno delle uova più dolce, e la salsa alquanto acre.

Uova alla fiocca. Imbiancherai le uova e le terrai in acqua calda (trovo qui necessario spiegare il modo come imbianchire le uova, che non è da tutti, perchè o vengono molto dure che non lo debbono essere, o per questa tema le fanno riuscire troppo molle, e succede, che quasi tutte si lacerano; perciò porrai sulla fornella una casseruola con acqua, poco sale, un tantino d'aceto, o succo di limone, e quando bolle forte ci romperai le uova, però uno per volta, purchè sieno fresche; le farai bollire qualche momento, ed a misura che saran cotte, dovendo essere il torlo molle, con una mescola bucata, le toglierai, e le porrai in un' altra casseruola con acqua calda, perchè tutte si conservano calde sino al momento di servirsi); dipoi prenderai due chiare d'uova, le batterai alla fiocca, ovvero che alzi la schiuma, ci mescolerai 52 grammi di zucchero fiorettato, e continuerai a battere. Allora prenderai le uova, l'aggiusterai nel piatto ben sgocciolate, e con diligenza ci porrai sopra quella fiocca, polverizzandola con poco di cannella. In ultimo farai confettare il piatto sotto al fornello, e quindi le servirai.

Uova in salsa. Farai le uova dure, le scorzerai, e le dividerai in quartini, l' accomoderai nel piatto, e sopra ci porrai la salsa che credi.

Invece di far le uova dure potrai ancor farle, come per quelle alla fiocca, e ci verserai la salsa.

Uova alla svizzera. Prendi centocinquantotto grammi di butiro, lo farai liquefare in una casseruola, ci porrai una cipolla trita, prezzemolo

e maggiorana che farai soffriggere, e poi ci porrai mezzo litro di latte, cinquantadue grammi di pignoli brustoliti, un poco di colletta, ovvero fior di farina, e farai alquanto bollire, dipoi scalderai le uova senza corteccia, l'accomoderai nel piatto, e ci verserai sopra la descritta salsa.

Uova alla fiorentina. Farai le uova dure, le scorzerai, e le dividerai per metà, ne toglierai i rossi, e le pesterai nel mortaio di pietra, aggiungendoci cento grammi di butiro, altrettanto di buona ricotta fresca, di parmigiano grattugiato, poco sale e pepe; porrai questa salsa in proporzionata casseruola, in dove porrai ancora otto rossi d'uova, ed un sol bianco: mescolerai tutto benissimo e porrai la casseruola sulla fornella facendo stringere un poco la detta salsa; della stessa ne riempirai le mezze chiare dure, e di quella che dovrà rimanerci la distenderai nel fondo del piatto, con simmetria ci accomoderai le uova già ripiene; dipoi prenderai una casseruola in dove porrai un quartino di fior di latte, o latte semplice, cinquantadue grammi di butiro maneggiato con alquanto fior di farina, poco sale, e pepe, e lo farai un tantino bollire; quindi ne vernicerai tutte le uova già situate nel piatto, e sopra di ciascun uovo ci porrai un piccolissimo pezzettino di butiro, ed al disopra ci farai una polverata di parmigiano; porrai il piatto nel forno o sulla fornella infocata, col fornello al disopra ed appena preso colore il parmigiano le servirai subito.

Uova in fili. Porrai in una casseruola, cento sessanta grammi di butiro, un chilogrammo di funghi, di quelli grandi tagliati a filetti, intendendosi già di averli pria osservati, e due cipolle

tagliate ancora in fili, e farai soffriggere; quando le cipolle cominciano a colorirsi ci porrai un pochino di fior di farina, e due bicchieri di vino bianco, bagnando o con brodo di carne, o di pesce, del sale e del pepe, e farai bollire per una mezz' ora, riducendo ad una salsa consistente: farai le uova dure, alle quali ne toglierai i torli sani, ed i bianchi li taglierai in fili; li porrai nella salsa facendoli incorporare: verserai tutta questa composizione nel piatto, ed al disopra ci accomoderai i torli d' uova con crostini fritti attorno.

Uova alla piacentina. Batterai alla fiocca dodici chiare d' uova, e quindi ci mescolerai i rossi, centodieci grammi di butiro liquefatto, ma non bollente, ci porrai poco sale e pepe; frattanto prendi il piatto proprio, lo vernicerai di butiro, e ci aggiusterai delle sottilissime fettoline di parmigiano, e porrai il piatto sopra la cenere calda per farlo infocare, dopo porrai nel piatto quel battuto d' uova, e farai cuocere sotto al fornello perchè venga ben gonfio, e lo servirai subito.

Uova in sublisi. Prendi un soldo di biete ben lavate, ne toglierai tutti gli steli, e le scalderai, e dopo ben premute sottilmente le triturerai; porrai in una casseruola 27 grammi di butiro, o olio con una cipolletta, e mezzo soldo di maggiorana, soldi due di mandorle brustolite, che sia tutto triturato, sale, pepe e poca polvere di cannella; porrai la casseruola sulla fornella, facendo tutto incorporare, bollendo dolcemente, ci porrai, o un coppino di latte, o di brodo di pesce, asciugata che sarà la detta composizione, ci unirai un pochino di fior di farina, con due uova battute, 56 grammi di parmigiano, o provola grattugiata, e

mescolerai benissimo, e quando si sarà tutto ristretto, toglierai la casseruola dal fuoco, riponendo in altro vaso la composizione a raffreddarsi; dipoi ne formerai tante braciuolette, le passerai nel fior di farina, poi nel battuto d'uova, e dopo le involgerai nel pan grattato, e le friggerai, accomodandole nel piatto con salsa di rossi d'uova.

Questa dose è sufficiente per tre persone.

Uova alla guerriera. Porrai in una casseruola una bottiglia di vino di malaga, con mezzo chilogrammo di zuccotto, una buona stecchetta di ottima cannella, e farai bollire per un quarto d'ora: la farai quindi raffreddare, e poi ci aggiungerai un bicchiere d'acqua, trenta torli d'uova, e dieci chiare, un pochino di sale, mescolerai tutto bene, e passerai due volte per una salvietta bagnandola pria con acqua, e quindi premuta bene; passerai questa composizione in una tortiera verniciata di butiro, la farai cuocere al forno temperato, ma che sia ben ferma, quindi la taglierai in filetti, o mostacciuoletti, i quali li bagnerai in una ben fatta pastarella velata, e di bel biondo colore, li friggerai con sugna, e poscia li polverizzerai di zucchero, passandoci la pala rovente per glassarli.

Uova al capon di galera. Porrai in una casseruola 110 grammi di butiro, che farai liquefare, ci unirai grammi 5 di fior di farina, e sulla fornella gli farai prendere il colore di cannella; indi ci porrai un coppino di brodo, o sugo di pesce, e lo farai bollire. Prenderai 110 grammi di pignoli, e li bruscherai, la metà li pesterai e l'altra li triturerai, e li porrai nella casseruola, con del sale, e poca cannella, grammi 110 di zucchero, raspatura di limone, ed un poco d'aceto bianco, e farai bollire. Imbiancherai numero 24

uova, e l' aggiusterai nel piatto nel mezzo della salsa.

Uova alla fricassè. Prendi 210 grammi di mollica di pane, che farai bollire con tre quartini di litro di latte, o con brodo di pesce, maneggiandola in maniera, che diventi come una polenta, e la farai asciugare; batterai numero venti uova, ma bene, le mescolerai con la mollica, e ne farai una frittata, che taglierai in tanti mostacciuoletti, e li aggiusterai nel piatto; di poi porrai in una casseruola un battuto di numero sei uova, poco sale, prezzemolo, e maggiorana trita, raspatura di limone, ed appena un poco di succo di limone medesimo, un bicchier di latte, o brodo di pesce; porrai questa casseruola sulla fornella, con poco fuoco, rivolgerai bene con mescola, facendo incorporare tutta la composizione, la quale ridotta come quasi una salsa, la verserai sopra li mostacciuoletti.

Uova a polpette in casseruola. Trecentoquindici grammi di pane, trecentoquindici grammi di parmiggiano, provola, o caciocavallo, del prezzemolo tritato, del sale e del pepe.

Grattugerai prima il pane ed il formaggio, poi lo mescolerai col prezzemolo, il sale e il pepe; indi ci porrai tanta quantità di battuto d' uova, che rammassando divenghi una pasta. Poscia ne farai tante polpette, che passerai nel fior di farina e le friggerai in bollentissima sugna; dipoi farai o una salsa di piselli, o di funghi, o di latte; adatterai le polpette nel piatto, versandoci sopra una delle dette salse.

Uova in salsa dolce. Si pestano le uova dure con pasta di marzapane, cannella, corteccia di portogallo candito, e pistacchi, ed impastate con

uova battute, se ne fanno piccoli bastoni, che dopo infarinati ed indorati, si friggono, e si presentano con salsa dolce di limone o di portogallo.

Uova ripiene dolci. Le uova indurite si tagliano per metà, ed i loro rossi si pestano con un poco di zucchero, cedronata, pistacchi e cannella. Di questa pasta si empiono i bianchi, s'indorano, e si friggono.

PARTE XVII.

Maniera di fare i gattò.

Gattò di pane di Spagna. Sopra un coverchio di casseruola, vi si mettono le fette di pan di Spagna, dell' altezza di un piccolo dito, coverte di crema gialla, e guarnite di cocozzata candita in fetta. Poi similmente vi si mette dell' altro pan di Spagna con un poco d'acqua di cannella, e si copre di pasta di mirenghe guernita di pistacchi, e poi altro pan di Spagna, coperto con crema di cioccolatta, e con fette di cedro candito, e finalmente altre fette di pan di Spagna, guernite di amarene sciroppate, e se non si vuole più altro, si copre il gattò tutto di pasta di mirenghe, ed assodato un poco al forno, si mette in una salvietta ben adattata in un piatto di cretaglia, e si guernisce con diavoloni colorati.

Gattò di pistacchi. Mezzo chilogramma di pistacchi puliti e pesti, centoquattro grammi di cedro candito, trenta grammi di pignoli, dugentocinquanta grammi di zucchero, centocinquantasei grammi di marzapane polverata, sei chiare d'uova, otto rossi d'uova, sessanta grammi di butiro, odore di vainiglia, o noce moscada, poca cannella in polvere.

Si mescola il tutto, e si pone in una casseruola unta di butiro, e si farà cuocere il gattò nel forno, non molto occente. Poi si servirà con naspro di giulebbe, chiare d'uova mondate, e senso di cedro.

Gattò di cioccolatta. Mezzo chilogramma di zucchero centoquattro grammi di amido, dodici rossi d'uova, otto chiare d'uova, sei grammi di cannella in polvere, mezza bacchetta di vainiglia ben polverata.

Si mescola il tutto, e si fa cuocere il gattò in una casseruola unta di butiro. Cotto che sarà, se ne taglierà dal mezzo una buona porzione, la quale mischiata con crema di cioccolatta, servirà per riempiere nuovamente il gattò, che levato dalla casseruola si servirà nasprato di cioccolatta.

Gattò di mandorle. Dugentocinquanta grammi di mandorle abbrustolite, e monde, trecentododici grammi di zucchero, dodici rossi d'uova, otto chiare d'uova, tredici grammi di coriandri, sei grammi di cannella polverata, cinquantadue grammi di amido, del senso di portogallo, o di cedro.

Si pesta leggermente il tutto, e poi si unisce con le otto chiare d'uova e ponesi ogni cosa in una casseruola unta di butiro a cuocere al forno. Cotto si porgerà il gattò con naspro di vainiglia o di cannellla.

Gattò di amarena. Dieci rossi d'uova, otto chiare d'uova, ducentocinquanta grammi di zucchero, ducentocinquantasei grammi di amido, sei grammi di cannella, tredici grammi di anisi, centoquattro di butiro.

In una casseruola unta di butiro, si mescolerà il tutto, e si porrà a cuocere al forno. Indi si vuoterà per un quarto d'ora, e si riempirà di amarene sciroppate, di un po' di cedro candito pesto

e di porzione della stessa dose levata dal gattò. Poscia si servirà con nastro di cannella, o di vainiglia.

Gattò di caffè. Mezzo chilogrammo di fior di farina, o di riso, ducentocinquanta grammi di zucchero, centoquattro grammi di cedro candito, sei grammi di cannella polverata, e di portogallo raspato, otto rossi d'uova, sei chiare d' uova, cinquantadue grammi di butiro e un po' di odore di noce moscada.

Si mescola e si fa cuocere il tutto in una casseruola unta di butiro. Cotto il gattò, si vuota per una quarta parte nel mezzo, e si riempia di crema di caffè, poi si serve nasprato di zucchero, e con senso di vainiglia.

Gattò di carota. Prenderai tre chili di carote ma delle buone, e non spinose, le laverai, le lesserai, le spellerai e le pesterai; pesterai anche otto once di polpa di pane spugnato nel fior di latte, ci pesterai pure otto once di parmigiano grattato e passerai per setaccio: batterai alla fiocca quattro chiare d'uova con un pochino di polvere di zucchero, e medesimerai tutto benissimo. Prenderai una casseruola ci farai una fodera di carta bene imbutirata, ci verserai la composizione e farai cuoce per due ore o più al bagno marino, cioè in un'altra casseruola grande di acqua bollente; badando che la forza di bolli non entrino nella casseruola: dopo cotto romperai sopra di un coverchio il gattò, ne toglierai la carta, e con diligenza lo scivolerai nel piatto proprio e lo servirai.

PARTE XVIII.

Maniera di fare le paste, le zeppole ed i struffoli.

Pasta di mirenghe. Un chilogrammo di giulebbe di zucchero fino, dentro una stamigna, si tira a cottura tale, che attacca fra le dita e che possa formarsene una piccola palla. Poi con mestola di legno si dimena sino a che prenda quasi forma di zucchero, e nel caso, che per caldo sbollisse, vi si gitta un poco di giulebbe non tanto cotto, e gli si fa vedere il fuoco per un minuto. Frattanto si terranno pronte 15 chiare di uova, ed a poco per volta si uniranno col zucchero, voltandolo sempre con forza sino a che sarà ben cresciuta, e ben mescolata la dose, usando regola ancora nel caso che, non bisognassero tutte le uova montate. Poi vi si gratterà sopra la corteccia di un limone verde, e vi si porrà altra essenza di olio di cannella, di vainiglia o di altro. Con un cucchiaio si disporrà la pasta a bocconi sopra fogli di carta, che si situeranno sopra una tavola, e si faranno assodare nel forno lentamente. Poi si rivolta sossopra la carta per farne distaccare la mezza mirenga, ed unite a due a due si appresteranno. Con questa pasta si coprano i bocchinotti, i gattò ed altro.

Pasta frolla. In ogni trecentododici grammi di fior di farina si porranno tre rossi ed una chiara d' uova, centocinquantasei grammi di butiro, o di sugna, un poco di sale, alquanto di cannella in polvere, ed acqua di fiori. Poi s' impasterà il tutto senza sforzarla.

Volendola mezza frolla, ad ogni trecentododic

grammi si porranno tre rossi di uova, settantotto grammi di zucchero, centoquattro grammi butiro, o di sugna.

Pasta di sfoglio. In ogni mezzo chilogrammo di fior di farina si porrà un rosso di uova, un poco di sale, e quanto una noce di sugna: di tutto si farà una pasta non molto dura, battendola e faticandola bene, e riposata per un quarto d'ora si stenderà sopra il tavoliere in doppiezza d' una penna, e vi si metterà trecentododici grammi di butiro, o di sugna, e si coprirà bene con la stessa pasta; con laganatoio se ne stenderà la lagana, e si stenderà di nuovo sottilmente col laganatoio e si tornerà a far lo stesso per tre o quattro volte, rimettendola alla grossezza di mezzo dito. Il riuscire in tal pasta dipende più dalla pratica, che dalla teoria. Fatta che sarà, si taglia col coltello riscaldato.

Pasta tirata. S'impasterà il fior di farina con rossi di uova e zucchero a discrezione, ed un poco di sale.

Si può utilizzare anche per frittura, ripiena di cedro candito, di pasta di mandorle, di cioccolatta, e di altro.

Pasta rustica. S'impasta il fior di farina con uova, sugna, ed un poco di sale.

Pasta bignè. In acqua, o in brodo, che sarà meglio, si farà bollire della sugna, ma in poca quantità, un pochino di sale, e di corteccia di limone, o di portogallo, ed un pezzettino di cannella. Poi si levano le cortecce, e vi si pone il fior di farina, dimenandolo sempre col cucchiaio di legno a cottura tale che si distacchi nella casseruola. Indi si raffredderà sul tavoliere, si maneggerà ben bene, e vi si porrà di tanto in tanto qualche rosso

di uova, ed anche una chiara facendola divenir morbida.

Struffoli. S'impasta con durezza il fior di farina con quei rossi d'uova che saranno sufficienti a maneggiarla, aggiungendovi un poco di vino bianco, tutto in pochissima dose. Poi si tagliano li struffoli, e con attenzione si friggono coverti di sugna bollente. Indi s'involgono nel miele bene spumato e liquefatto, e si apparecchiano in varie forme, con zucchero al disopra.

Zeppole. Si pone a bollire una quantità d'acqua bastante a cuocere la farina che si vuole, con poco sale, dei stecchi di rosmarino e un bicchierino di vino bianco. Quando l'acqua bolle, si tolgono gli stecchi di rosmarino, e vi si pone il fior di farina, che tanto si volta con mescola, finchè arriva a giusta cottura, ma morbida non dura. Poi si unge di olio il tavoliere e vi si versa la pasta, che, raffreddata, si maneggia moltissimo con le mani unte di olio, e si lascia riposare per due o tre ore. Indi, dimenandola ben bene un'altra volta, si lavorano le zeppole, e si friggono nella sugna. A suo tempo si servono calde, e con zucchero, o miele.

PARTE XIX.

Maniera di fare i pasticci, le pizze e le fragole.

Pasticcio di carne. Per fare un pasticcio per dodici coperti vi abbisogna un chilogrammo di fior di farina, centocinquantotto grammi di zucchero, un poco di sale, dugentodieci grammi di sugna o di butiro, e sei rossi di uova, semprecchè si vuole a pasta tutta frolla. Se poi si volesse mezza frolla nella stessa dose di farina si

porrà la metà di tutto il resto, con un pochino d' acqua di fiore, poi si prenderà un mezzo chilogrammo di vitella o di carne tenera ben battuta, e franta in pezzi minutissimi, si soffriggerà con qualche erbetta, un poco di cipolla, e pezzetti anche minutissimi di prosciutto, indi si porrà la carne soffritta nel pasticcio, similmente si soffriggeranno animelle, petti di cappone, di pollanca, o di piccione, prima bolliti; fegatelli di polli, prosciutto, sopressata, salcicce spaccate, funghetti, torsi di cardoni, selleri e quarti di carciofi prima bolliti, s'intende sempre; piselli teneri, uva passa, pignoli, pistacchi ed anche, se piaceranno, fette di tartufi, qualche bracioletta o polpettina di vitella, fette di zinna prima bollita, qualche tettolina di provola con alquanti aromi, ed erbette. Tutto ben soffritto si porrà sopra la carne battuta, e si coprirà, e cotto nel forno si servirà caldo con zucchero sopra.

Pasticcio alla tedesca. Si soffriggerà la stessa roba anzidetta, con aggiungervi qualche frutto di mare, e qualche pera candita fatta in quarti. Poi invece della pasta, si porrà in un piatto grande una frittata, sopra la quale si metterà tutto quello che si è soffritto, ma prima la salsa di carne battuta. Indi si coprirà bene detta dose con altra frittata; e con attenzione si terrà il pasticcio un poco nel forno, facendovi prima sopra un lustro di chiara di uova, e di zucchero. Questo servito riuscirà molto di gusto.

Pasticcio di pesce. Si farà la pasta di sfoglio, poi si soffriggeranno in olio, pezzetti di cardoni, torsi di selleri, quarti di carciofi, prugnoli, e funghetti prima bolliti, uva passa, pignuoli, alici salse, olivi senz'osso, pistacchi, polpettine di pe-

sce, erbette odorifere, piselli teneri, un poco di sale, ed aromi, si metterà questa dose dentro lo sfoglio, e si porranno sopra pezzi di pesce prima arrostito e ben pulito di squama, pelle, o spine. Indi si coprirà coll' altra pasta di sfoglio, e si porrà a cuocere nel forno, guernito di ghiaccio di chiara di uova, e di zucchero. Si potrà ancora aggiungervi, quando si è cotto, una lattata di pignoli; con un poco di succo di limone facendo due buchi nello sfoglio, che poi si rimetterà nel forno, con farvi prima il ghiaccio di zucchero, o di chiara di uova, coprendo i buchi, e poi si farà stagionare un poco nel forno. Di questa stessa dose del pari si potrà farne barchiglie, ed altro.

Pasticcio di spinaci. Si bollono ben bene tanti spinaci, quanti, fortemente premuti, formano la mole di un grosso portogallo, e dopo raffreddati si riducono in minuti pezzi. Similmente si bolle una grossa cipolla, e cinque o sei selleri premuti tanto, che non vi resta acqua e si faranno in piccoli pezzi. Poi si soffriggeranno quest'erbe in una casseruola con del buon olio, in unione di torsi di carciofi, funghetti, e fette di tarantello tutto prima bollito, uva passa, pignoli, acciughe, o sieno alici salate, olive senz'osso, capperini, piselli freschi, erbette, un po' di pepe, ed aromi, 13 grammi di acqua di fiori. Tutta questa roba soffritta si pone in isfoglio, o pasta frolla, che è molto migliore. Indi vi si mettono delle fette di cocozzata, un poco di cannella, e poco zucchero: e finalmente arrostito il pesce, come cefali, spinole, o altro, si tolgono tutte le spine, e le squame, dividendo in pezzi la sola polpa, sopra tutto quello che si è situato nella pasta; e coverto si cuoce nel forno di fabbrica o di campagna, apparec-

chiandolo con ghiaccio di chiara di uova, e zucchero

Pastiera di grano. Ben cotto il grano, o il farro, in acqua o in brodo, che sarà meglio; con un poco di sale, alcune stecche di cannella, e cortecce di aranci; tolto dal fuoco e raffreddato che sarà si unirà alla sua dose di zucchero, o di giulebbe, che sarà migliore, ai rossi di uova, al cedro e cocozzata in piccoli pezzi, ed a qualche natta di latte, con poca acqua di fiori, e di cannella: tutta questa dose si metterà sulla pasta frolla, o mezza frolla, e si coprirà a liste; e cotta si mangerà o calda, o fredda. Volendola diversificare, vi si potrà aggiungere della *provola* fresca grattata, ed un poco di *caciocavallo*, che sarà egualmente eccellente. Si può fare dello stesso modo ancor di riso, che dovrà esser molto cotto.

Pagnotte di grasso ripiene. Prima si gratta la superficie della pagnotta di pane, e poi si toglie da sopra un pezzo di corteccia, sicchè possa levarsene la mollica. Indi si riempie di un ragoncino fatto di fegatelli, animelle, prosciutto tritato e funghi prima bolliti, qualche frutto di mare, piselli, carciofi, se siano di stagione, erbette ed aromi. Poi si ricopre il buco con la stessa corteccia toltane, e si fanno inzuppare le pagnotte nel latte, ed acqua di cannella, dopo di che si coprono di rossi di uova, di butiro liquefatto, e di parmigiano grattato, e si fanno assodare nel forno.

Pagnotte brusche di magro. Dopo grattate le pagnotte come sopra si riempiono di ragù, di erbe, funghi prima bolliti, tartufi, frutta di mare, alici salse, capperini, olive nere senz' osso, tarantello tritato, prima bollito, e disalzato, piselli, carciofi.

asparagi della stagione, e bocconcini di pesce; e poi chiuse come si è detto si fanno inzuppare nel latte di mandorle con cannella. Indi coperte di mandorle all'amberlino, e di cannella e pane abbrustolito e polverizzato, si fanno cuocere al forno.

Pane vinesco. Si mettono in una *caldaja* dieci litri di ottimo mosto cotto, nel quale, dopo che avrà ricevuto un grado di calore, vi si porrà a poco a poco un chilogrammo di farina, voltandola di continuo, con un bastone di legno, mettendoci anche un mezzo pugno di corteccia di arancio secca, e ben polverizzata, sei grammi di garofani, ed una giusta dose di pepe, anche polverizzato. Poi si farà bollire per un'ora, o poco più; se ne prenderà un poco sopra un cucchiaio di legno, e si farà raffreddare, e si vedrà se questo sarà solido, e si manterrà sul cucchiaio se la dose sarà giusta; in contrario si aggiungerà con prudenza, tanta farina, che basti a consolidarlo e poi, sopra una salvietta, si taglieranno i pezzi e si faranno raffreddare. Volendosi molle per metterlo in qualche vaso di creta, o altro, si farà cuocere a quella minor consistenza, che si desidera, potendovisi aggiungere anche qualche altro poco di vino mosto cotto, se si crederà necessario.

Pappardelle alla romana. Si pesta la ricotta con *chiare* di uova, zucchero, un poco di acqua di fiore, ed un poco di cannella polverata, si passa per *setaccio* e s'involgono le pappardelle in pan grattato o in fior di farina e fritte nella sugna, o nel butiro, e si presenteranno calde con zucchero.

Pizza di biancomangiare. Fatta la pasta frolla, si prenderà il *biancomangiare* o *crema*, qualche torlo di uova, polvere di biscottini, o pan di

Spagna, un poco di acqua di fiori, cannella fina, cocozzata in pezzetti, e mescolando il tutto insieme, se n'empierà la pizza barchiglia, o altro che meglio piacerà, non empiendo troppo il recipiente perchè suol gonfiare.

Si porterà in tavola con zucchero sopra e cannella in polvere.

Pizza di pasta di mandorle. Si prenderà mezzo chilogrammo di mandorle bollendole in acqua, per levarne le pellicole, poi si pesteranno in un mortajo di pietra, in unione di 108 grammi di zucchero, sei grammi di cannella, 250 grammi di natta di latte, 108 grammi di cocozzata, cinque rossi di uova, ed un senso di vainiglia. Si coprirà la torta di pasta frolla e verrà sparsa di zucchero.

Pizza di amarene. Si prenderanno 312 grammi di amarene sciroppate, 52 grammi di mostacciuolo pestato, 52 grammi di scorzetta di portogallo, 156 grammi di cocozzata tritata, 13 grammi di cannella, ed un poco d' acqua di fiori. Si coprirà il ruoto di pasta frolla e verrà sparsa di zucchero.

Pizza di ricotta. Si coprirà il ruoto di pasta frolla prima unta di sugna, o di butiro; poi si batterà ben bene con un cucchiaio di legno la ricotta, e vi si unirà del zucchero a discrezione, rossi di uova con una chiara, limoncello candito, minutamente tritato con un poco di cannella polverata, ed acqua di fiori. Poi si ornerà al disopra di fette di cocozzata, e si coprirà di altra pasta frolla, e di fettuccine a gelosia, della pasta istessa, presentandolo calda collo zucchero al disopra.

Pizza di fragole. Si copre il ruoto con pasta frolla, dopo di averla unta con un poco di sugna o di butiro, poi vi si pongono le fragole ben pu-

lite, lavate con vino bianco, ed acqua di fiori; ben colate; vi si aggiungerà il zucchero a proporzione delle fragole con un poco di limoncello candito tritato, e cannella. Indi si farà un solajo di *biscottini*, o di fette di pan di Spagna, e ponendovi altra cannella polverata, si coprirà tutto con altra pasta e cotta si presenterà con zucchero sopra: sarà buona calda e fredda. Si potrà ancora fare con sciroppare le fragole.

Pizza di fragole in altro modo. Si coprirà il ruoto di pasta frolla, unta primo di butiro, o di sugna, poi vi si porrà un composto di centocinquantuno grammi di natta di latte, con un poco di latte, tre rossi di uova ed una chiara, cento grammi di biscottini, o mostaccere, settantrè grammi di zucchero, tre grammi di cannella polverata, centoquattro grammi di limoncello candito ed alquant' acqua di fiori, mescolando il tutto, sicchè resti un poco denso. Poi vi si porranno centocinquantuno grammi di fragole ben pulite, con zucchero e cannella, e si coprirà con altra pasta frolla. Cotta si servirà con zucchero sopra.

Pizze di fragole a più sfogli. Si terrà pronta la pasta per più sfogli, tirandone il primo sfoglio sopra il ruoto unto di butiro o di sugna, poi si ungerà lo sfoglio con uova ben battute, e si porranno delle mostaccere, e poche fragole ben pulite, con zucchero, ed un poco di limoncello candito tritato; indi si coprirà questa composizione con uno sfoglio sottile, sul quale si porrà la stessa dose, coprendola con altro sfoglio, ed aggiungendovi ancora altra dose simile; si coprirà collo sfoglio se sarà bastante, ma se si voglia più alta, si aggiungerà un'altra dose con altro sfoglio, che ben cotta si presenterà con zucchero sopra, o calda o fredda.

Pizza di albicocche. Coperto il ruoto con lo sfoglio, si fanno bollire in ottimo vino le albicocche monde, e raffreddate, vi si unirà centocinquantuno grammi di provola grattata e di buon caciocavallo, centoquaranta grammi di zucchero, pistacchi, e pignoli, due rossi di uova, ed un poco di limoncello candito. Tutto si pesterà in un mortaio di pietra, e si porrà sopra lo sfoglio, mettendovi un poco di acqua di rosa e cannella. Poi si porrà l'altro sfoglio, ed anche in forma di fettuccia a gelosia, e ben cotta si potrà mangiare calda con zucchero sopra.

Pizza di cioccolatta. Unto il ruoto con un po' di butiro o di sugna si porrà lo sfoglio, il quale si ungerà con altro poco di butiro, mettendovi ancora della polvere di un mostacciuolo. Poi si prenderanno 312 grammi di marzapane, e centocinquantuno grammi di mandorle abbrustolite, che si pesteranno sottilmente. Si cuoceranno centocinquantuno grammi di cioccolatta, sicchè resti un poco densa, ed unita alle mandorle; ed al marzapane si porrà ancora poc'acqua di fiori, tredici grammi di cannella polverata, alquanto di butiro, e quattro rossi di uova, ed un poco di zucchero, si tornerà a pestar bene la composizione, e poi vi si aggiungeranno dei pezzettini di cocozzata, e pistacchi, coprendola con altro sfoglio. Cotta al forno si presenterà calda o fredda, col solito ghiaccio di zucchero al disopra.

PARTE XX.

Maniera di fare le gelatine.

Gelatina di carne. Prendi un chilogrammo di carne di vitella nella parte muscolosa, senza

grasso, tagliala in piccoli pezzi; prendi inoltre una vecchia gallina, od un gallo, che taglierai in più pezzi, e finalmente una zampa di vitello ben pulita e spaccata in mezzo per lungo. Poni il tutto in una pentola con tre litri d'acqua; fa bollire e schiumi il brodo; aggiungi due cipollette, un piccolo sedano, un poco di prezzemolo, una carota e qualche garofano; fa bollire ancora per cinque o sei ore a lento fuoco; coli poi il brodo e lascialo freddare; mettici due chiare d'uova sbattute; ponilo al fuoco in una casseruola; schiuma nuovamente quando bolle, e fa stringere. Ogni tanto provati a versare una goccia di brodo sopra un piatto, lasciandovela raffreddare per vedere se prende consistenza; se ciò si verifica, ritiri la casseruola dal fuoco, passa per pannolino, e lascia raffreddare. Puoi servirti di questa gelatina mettendola a freddare in una forma sino a forte consistenza, avendovi prima messo in mezzo un pollo dissossato, e ripieno, e qualche altra pietanza di tuo gusto.

Gelatina aromatizzata. Prendi tre zampe di vitella ben pulite e tagliate in mezzo per lungo; fregalo con mezzo limone, mettilo in una pentola con tre litri d'acqua ed un po' di sugo di limone; fa cuocere per quattro ore; passa il brodo per pannolino, onde renderlo ben chiaro, e puoi servirtene per qualunque delle gelatine seguenti, aromatizzandole e indolcendole secondo il gusto. Per le gelatine di magro puoi sostituire alle zampe di vitella la colla di pesce, la quale dà pure una eccellente gelatina.

Gelatina di porco. Si bollono con un po' di sale bacche di ginepro, capi di garofani, e frondi di lauro, due chilogrammi di orecchie, e di muso

di porco, con sei piedi ben puliti, sicchè l' acqua resti chiara, mettendo in un vaso grande di rame tanta quantità di acqua che, arrivando a buona cottura la carne e i piedi, rimanga di un terzo senza rifondere altr' acqua, nel qual caso verrebbe un poco debole per gelarsi. In questa terza parte di acqua cotta, si porrà un mezzo litro, o poco meno di buon mosto cotto, trecentotrentatrè grammi di zucchero, tanto aceto bianco poderoso che faccia un gusto agrodolce ma che inclini più al dolce, duecentocinquanta grammi di uva passa, e di pignoli e di cortecce di portogallo minutissimamente tritate. Poi cotta la carne e i piedi, si taglieranno in pezzetti togliendone tutto, cioè le ossa, i nervi, ed altro. Si metterà la casseruola al fuoco, e mentre comincerà a bollire, vi si aggiungeranno settantotto grammi di acqua di fiori, e succo di due portogalli, tredici grammi di cannella polverata con una bacchettina di vainiglia. Si volta tutto con un cucchiaio di legno, per far bene imbevere la carne degli odori, e coverta si terrà la notte all' aria per gelare. Nel seguente mattino si passerà un coltello dentro al giro della casseruola per distaccarla, si darà sotto un' aria di calore fino a che basta a distaccare semplicemente gl' ingredienti; senza però liquefarli. Poi si porta una salvietta piegata in un piatto corrispondente e vi si accomoderà sopra la casseruola per rivoltarla sulla detta salvietta, asciugandola con la tela sottile se mai restasse umida per quell' ombra di caldo presa. Poi in giro alla medesima si porranno per guernitura delle foglie di lauro verde, e sopra la detta gelatina si faranno dei lavori con anisi lisci confettati; e così sarà molto gustosa al palato, re-

standone soddisfatta anche la vista. Se la dose fatta riescisse molto avanzata, se ne potranno fare due, giacchè il gelo viene migliore.

Gelatina di essenze. Prendi un bicchiere di giulebbe, aromatizzalo con qualche goccia di essenza di cannella, o di vainiglia, o di garofani, o di menta, o di cedro, o di fior d'arancio, o di qualunque altro aroma di tuo gusto; aggiungici due bicchieri della gelatina precedente, ben densa, fatta o con colla di pesce o con zampe di vitella; mescola bene il tutto e fa liquefare al fuoco, senza far scaldare di troppo, indi versi in una forma adattata, e quando la gelatina siasi raffreddata, metti la detta forma in ghiaccio, cosparso di sale, a fine di far gelare. Il che ottenuto, bagni la forma al di fuori con un cencio inzuppato d' acqua calda, onde se ne distacchi la gelatina, e rovescila su di un tovagliuolo ripiegato che avrai preparato in piatto, e servi in tavola. Puoi colorire questa gelatina unendo al giulebbe un poco di carminio, che gli darà un bel color di rosa.

Gelatina di sugo d' arangio. Spremi in una casseruola il sugo di sei aranci dolci e di sei limoni, unisci la scorza di due aranci, e metti il tutto sul fuoco con tre ettogrammi di giulebbe. Fa bollire per alcuni minuti e passa per pannolino; unisci questo sciroppo aromatizzato con sei ettogrammi di gelatina densa di colla di pesce o di zampa di vitella, e fa raffreddare sotto il ghiaccio in una o più forme. Servi poi, se è una sola gelatina, sopra una salvietta accomodata su d' un piatto, o, se sono più gelatine, in forme piccole, in altrettanti piattini di caffè con cucchiaini. Potrai colorire questa gelatina unendo al giulebbe un poco di zafferano infuso in poc'acqua.

Gelatina di sugo di limone. Spremi otto limoni freschi, ed unisci al loro sugo la scorza di due di essi. Poi farai come per la gelatina precedente. Si può colorire con un'infusione di zafferano.

Gelatina ripiena. Prendi la gelatina prima che sia ridotta a consistenza, versane un po' all'altezza di un dito nella forma in cui vuoi far gelare, mettila nel ghiaccio, e quando sia bene assodato questo suolo di gelatina, vi formi sopra un disegno con piccole fette di ogni sorta di conserva di frutta, che siano ben dense: versaci sopra un'altro suolo di gelatina come il primo; fallo gelare; formaci sopra un altro disegno a piacere, e seguiti la stessa operazione finchè avrai gelatina, o fino a che la forma sia piena.

Potrai fare ogni suolo di diverso colore e sapore mettendo la gelatina in diversi colori, quando è quasi rappresa.

Gelatina candida. Farai il latte di mandorle così: sbuccerai centocinquanta grammi di mandorle dolci ed una dozzina di mandorle amare, il che ti riescirà facile se prima scotterai le mandorle stesse nell'acqua bollente lasciandole due o tre minuti; pestale in un mortaio aggiungendo un poco d'acqua, onde non facciano olio, ed un bicchiere di latte. Poi spremi il tutto con un pannolino, raccogliendo in una casseruola il succo o latte di mandorle che ne uscirà, ove farai disciogliere al fuoco due ettogrammi di zucchero, unendovi sei ettogrammi di gelatina molto densa. Si ammannisce e si serve come le precedenti.

Gelatina al rum. Farai stemperare sessanta grammi di colla di pesce e tre ettogrammi di zucchero in un litro d'acqua, aggiungendovi sei bic-

chierini di rum. Prenderai tre chiare d'uova, le sbatterai in una scodella, e le verserai in una casseruola insieme all' altro miscuglio. Porrai il tutto al fuoco e sbatterai con una forchetta fino a che il liquido stia per bollire: allora coprirai la casseruola ponendovi sotto della cenere calda e molto fuoco sul coperchio. Quando l'uovo avrà formato una specie di crosta, ci spremerai sopra il succo d' un limone e ricoprirai, lasciando così per un quarto d'ora. Allora passerai il tutto a traverso un pannolino pulito, e verserai la gelatina, così ottenuta perfettamente trasparente, nella forma, e procederai come per altre gelatine.

Gelatina al rosolio. Per questa gelatina si procede similmente come per quella al rum; solamente invece del rum si adopera del rosolio nella stessa quantità, scegliendo quello che più aggrada ossia alkermes, maraschino ed altri a piacere.

Gelatina all'arancio. Anche per questa gelatina si procede come per quella al rum; ma invece di questo liquore si adopera una decozione di scorze d' aranci.

PARTE XXI.

Maniere di fare le creme.

Crema semplice. Sbatterai bene dieci rossi d' uova unite a un ettogramma di zucchero in polvere; aggiungerai un aroma di tuo gusto o qualche goccia d' essenza di cedro o di cannella, o di fior d'arancio, o di vaniglia, o di caffè, ecc.; ci verserai inoltre un litro di latte, volgarmente panna, mescolerai bene il tutto, e porrai al fuoco seguitando ad agitare con un mescolo di legno senza interruzione, finchè vedrai che il liquido

comincia a condensarsi, il che si scorge subito facilmente, perocchè, la crema si attacca allora al mestolo a guisa d' una liquida polentina. In ogni caso porrai mente a che la crema non levi il bollore, che, ciò accadendo, le uova si rappiglierebbero separandosi dal latte e la tua crema sarebbe sciupata. Si può anche fare la stessa quantità di crema impiegando meno uova, per esempio con soli sei rossi invece di dieci; ma in questo caso dovrai aggiungere un pochino di farina, o di fecola di patate, onde facilitare il condensamento della crema. La crema si preferisce servirla fredda.

Crema di cioccolatta. Si fa come la crema semplice, aggiungendo al miscuglio cinquanta grammi di cioccolatta grattata e stemperata prima a parte al fuoco con un bicchiero di fior di latte, che hai prelevato da quello che deve servirti per farvi la crema.

Crema ai pistacchi. Prenderai cinquanta grammi di pistacchi, li scotterai nell' acqua bollente, li pelerai, ne pesterai una buona porzione nel mortaio e li passerai quindi per setaccio; unirai la pasta così ottenuta alla crema che dovrai fare; la passerai al fuoco, e quando la crema è fatta, la verserai nel piatto, spargendovi poi sopra minutamente trinciati con un coltello, gli altri pistacchi che non hai pestati. Quando la crema si è raffreddata, la servirai così semplicemente, o guarnendola anche con crosta di zucchero o con confettini.

Crema alla fragola. Passerai per setaccio 150 grammi di fragole ben mature; metterai questa polpa in una casseruola con centocinquanta grammi di zucchero, venti grammi di gomma arabica in polvere e mezzo litro di buon fior di latte. Mesco-

lerai bene il tutto, e passerai al fuoco, dimenando continuamente con un mestolo fino a che la crema sia fatta. Questa crema, non essendovi uova, può bollire, ed anzi la lascerai sul fuoco sino a cinque minuti dopo che abbia alzato il primo bollore.

Crema alla cioccolatta bianca. Farai la composizione come tutte le altre, però in un mezzo litro d' acqua farai la decozione di 7 grammi di ottima cannella contusa, ed un pezzetto di vainiglia, e quando questi aromi avranno dato il loro senso nella decozione, rimetterai tanta quantità d' acqua calda, per quanto quel mezzo litro si sarà ristretto e la verserai nella dose; quindi brustolirai 106 grammi di cacao, ma non tanto abbrostolito, e bollentissimo lo tufferai nella composizione ricoprendo quel vaso, onde il fumo non svaporizzi, ed il cacao tramandi tutto il suo senso: passerai tutto per setaccio, facendo la crema come le altre.

Crema ghiacciata. Porrai in una casseruola 26 grammi di farina, delle corteccie di cedro verde triturato fino, dei fiori di cedro inzuccherati e pesti, 333 grammi di zucchero finissimo o di zuccotto; scioglierai il tutto con otto rossi d' uova, conservando le chiare; mescolerai nella composizione un litro di fior di latte, ed un bicchiere di latte; farai cuocere questa crema per mezz'ora, girandola sempre finchè divenga spessa, ed allora la toglierai dal fuoco; batterai col battitore quelle chiare d'uova, e quando le avrai montate alla fiocca, mescolerai la schiuma nella crema, badando, che non sia molto calda, e rivoltando bene tutto, la verserai nel piatto proprio polverizzandola per tutto con zucchero finchè la crema sia tutta coperta;

dipoi la farai cuocere, o al forno oppure sotto al fornello; e quando sarà bene elevata, e ghiacciata, la servirai calda.

Modo di guarnire le creme. Se vuoi servire guarnita una crema, dopo che l'hai versata in un piatto, spolverizzala alla superficie con zucchero ben pesto, indi con una paletta di ferro rovente che vi passerai sopra a poca distanza senza toccar la crema, lo farai crostare. Potrai ancora guarnire ogni specie di crema con piccoli confettini di varii colori, che porrai in un cartoccio al quale avrai lasciato in fondo un piccolo foro, d' onde quelli escano, per modo che muovendo il cartoccio sopra alla superficie della crema potrai farvi coi detti confettini qualunque cifra o disegno che ti piacerà.

PARTE XXII.

Maniera di fare le spume.

Spuma di patate. Dentro un litro di latte farai bollire una discreta quantità di pane bianco, che in seguito lo disfarrai nello stesso latte, come se fosse passato per setaccio. Prenderai un mezzo chilogrammo di patate bollite e mondate, e le passerai per setaccio senza raffreddarle per non farle ingrumire, e le mischierai anche con latte, con 106 grammi di buon caciocavallo grattato, con qualche erba tritata. A questa dose mischierai quattro chiare d'uova ad una mediocre consistenza e verserai il tutto in una casseruola, unta di sugna. Poi lo polverizzerai di pan grattugiato, e porrai il recipiente nel forno non cocente, oppure cuocerai la spuma lentamente con fuoco sotto e sopra

Se vuolsi dolce, si porranno 80 grammi di zucchero, cannella pesta, e cocozzata senza formaggio.

Spumanti semplici. Sbatterai dodici chiare d'uova insieme a centosessanta grammi di zucchero, fino a ridurle come neve, aggiungendovi alcuni fiori d'arancio canditi e ridotti in polvere, ed in mancanza di questi un poco di scorza d'arancio grattato. Verserai il composto sopra un foglio di carta, formandone tanti mucchietti della grossezza della metà d'un uovo, ed avvertendo che non si tocchino fra loro, e farai cuocere questi spumanti al forno a moderatissimo calore.

Spumanti ripieni. Farai gli spumanti nel modo che sopra è indicato; quando sono cotti li sfonderai dalla parte di sotto, tenendoli in luogo asciutto affinchè non si ammolliscano, ed al momento di servirli li unirai a due a due dalla parte sfondata, avendone prima riempito il vuoto di qualche latticinio, o di una conserva di frutta.

Latte miele. Prendi un litro di fior di latte, ci mescolerai 320 grammi di zuccotto polverizzato e batterai benissimo col battitore come alla fiocca. Questo spumoso volendosi aumentare di dose, si può unire ancora, con una pasta di mirenghe, servendoti soltanto della spuma e del giulebbe, che unito insieme con il latte viene più consistente, riunito tutto dunque te ne potrai servire di questi composti per riempire cannoli, cialdoni e mirenghe secche, ma precisamente al momento, non potendosi lavorare innanzi tempo, altrimenti la schiuma del latte si rilascerebbe.

PARTE XXIII.

Come si conservano le frutta.

Delle pere. Le pere sementine, bergamotte, fiorentine, e buone-cristiane, sono le più atte a conservarsi, colte alquanto acerbette nel maggior caldo del giorno, si debbono esporre al sole, per quattro volte, poi si deve bagnare il fiore con pece dileguata calda, ponendole in una stanza dove siavi del fuoco badando che nel solaio l'uno non tocchi l'altra. Si conservano ancora tenendole in luogo non umido sull'alga marina asciutta chiudendo così la stanza, che non v' entri l' aria. Si possono co' fili ligati alli picciuoli, tuffar due volte nell'acqua marina bollente, senza fermarcele ponendole dopo per asciugarle all' aria levandole dopo sei giorni, e così conservarle in una stanza, ove si faccia del fuoco.

Delle lazzaruole. Colte le lazzaruole nel mezzogiorno, si pongono sotto la sabbia, in luogo asciutto, facendo ad esse vedere il sole per due giorni, e così mantengonsi bellissime. Possono coprirsi ancor di cera nuova come diremo de' persici, ma bisogna saper poi toglierne la cera; mettendole in un baciletto coperto intieramente di neve giacchè agghiacciate che sieno la cera si scrosta da sè. Perchè questo è facile ad infracidirsi, bisogna coglierlo non intieramente maturo, o che almeno per sei giorni non abbia sofferto l'acqua piovana

Dei persici e delle albicocche. Debbono cogliersi acerbette nel calar del sole, si copriranno con cera nuova dileguata, ponendole in una pignatta nuova, ben coprendole con segatura di ta-

vole ed ingessando la pignatta, e conservandole in un luogo freddo ed asciutto; si conservano ancora, dopo i quattro giorni di sole, ungendoli di cera liquefatta nella fossetta del picciuolo, e accomodandoli in una cassetta con segatura d'elce, facendo però, che l'uno non tocchi l'altro, e chiusa la cassetta, si debbono serbare in luogo freddo, ed asciutto.

Delle prugna. Quelle che han molta polpa, come sono le damaschine, le mirabolane, le pernigone, e i prugni tondi, sono le più atte a conservarsi. Si deve cavare un fondo ad un barile nuovo, da una parte riempiendolo al di dentro di chiodetti conficcati, e di alcuni legnetti in croce per mezzo, poi colte le prugna nel mezzogiorno, e dati ad essi sei giorni di sole non molto gagliardo, si legheranno a quei chiodetti nel barile, in modo che non si tocchino insieme, indi si chiuderà molto bene il barile, fasciandolo strettamente di paglia, e ponendolo in un monte di arena, dentro una stanza piuttosto fredda che umida.

Delle uve. Si deve cogliere questa ben matura verso mezzogiorno chiaro, dopo almeno otto giorni di serenità, poi si esporrà per tre o quattro giorni al sole, badando però a non farla appassire; indi ligata per rovescio, grappolo per grappolo, si deve sollecitamente tuffare in acqua bollente, esponendola poi in luogo arioso, battuto dalla tramontana, e guardandola da tempi umidi. Volendo servirsene, si terrà prima per poco tempo nell' acqua tepida, e poi in acqua fresca, e così resterà sempre bella, e verde. Si conserva sopra paglia di orzo, in una stanza chiusa dove non penetri aria, levandone spesso colla forbice qualche grano guasto, ma bisogna anche usar prima del metodo an-

zidetto di coglierla matura, e di lasciarla esposta per tre o quattro giorni al sole non troppo ardente, ed in luogo dominato dall'aria, e dal vento.

De' cedri. Vi sono varii modi da conservare i cedri, ma il più sicuro è quello di tenerli nell'orzo, come si può fare ancora dei cotogni, ma in luogo asciutto, esposti in modo che l' uno non tocchi l' altro.

De' pomidori. I pomidori ben asciutti al sole, si conservano dentro l'acqua col sale, e migliore sarà quella della neve liquefatta adoperata per gelare i sorbetti, cambiandola sempre; perchè non mandi cattivo odore.

PARTE XXIV.

Descrizione generale di tutte le paste per servirsene ad ogni circostanza, volendo formare alcun piatto, secondo si potrà chiedere.

Della pasta frolla. Prendi un chilogramma di fior di farina, ne toglierai un pochino, e lo porrai sul pancone *proprio*; separatamente per farinare lo stesso nell'impasto della pasta; ci unirai mezzo chilogrammo di zucchero di cucina scuro macinato, ci unirai mezzo chilogrammo di perfetta sugna (taluni adoperano ancora il butiro), ci unirai dodici torli d' ovi, un pochin pochino di sale, e della raspatura della corteccia, o di limone o di portogallo, impasterai tutto insieme, senza molto maneggiarla; fatto che avrai un pastume, te ne potrai servire, per tutto ciò che potrà occorrere in cucina di lavori di pasta frolla.

Pasta di sfoglio. Prendi un chilo di fior di farina il più ottimo, lo porrai sulla tavola di marmo

ci farai un buco nel mezzo e ci porrai un pochin di sale, di butiro un' oncia, e la impasterai con acqua fresca: la faticherai, e batterai benissimo, cioè ribattendola con la mano destra sulla tavola di marmo, in modo che perfezionandosi così, diviene quasi come la pasta di miele per li così detti *franfellicchi*; quando sarà divenuta così morbida la farai riposare per mezz'ora; di poi con lo stenderello, o laganatojo, la levigherai tutta uguale, portandola alla spessezza di mezzo dito; su di essa ci distenderai once 24 di ottimo, e fresco butiro, e lo disporrai tutto uguale; chiuderai le due punte nel mezzo, ed il tutto per metà, distenderai con lo stenderello di bel nuovo, e con molta diligenza, polverizzando con fior di farina, e ripeterai la piegatura sempre per metà, ricordandoti, che nell'estate piegherai la pasta cinque volte, e nell'inverno sei; l'ultima volta poi la lascerai della stessa grossezza di mezzo dito.

Taglierai questa pasta col coltello infocato, dividendola, o suddividendola, per que' lavori che ti necessiteranno; tutti quei primi contorni, che ne toglierai, di essi potrai servirtene, per suoli di torte, di pasticcetti, petit-pâtè, ed altro.

Pasta per sfoglio allo strutto. Quando lo strutto è bianco, sodo e di buon odore ci si può fare lo sfoglio come quello al butiro; ma ciò riesce più facilmente nell'inverno, però bisogna impastare la pasta molto più tenera della precedente

In molte parti del Regno di Napoli ove si scarseggia di butiro, necessariamente si deve far uso dello stutto, e del grascio di rognone di manzo: potrai adoperare ancora il grascio di vaccina, precisamente la rognonata alla quale toglierai una velata membrana che conserva il grascio, la la-

verai ben bene, la sgocciolerai, e la pesterai, dipoi l'unirai con la sugna, servendoti per la quantità, metà e metà, e di questa pasta ti servirai per tutti i lavori di sfoglio come la precedente.

Pasta brisè per pasticci, caldi e freddi. Prendi libbre quattro, o poco più di fior di farina, libbre due di ottimo butiro, e due once di sale quindi prenderai dell' acqua quasi bollente, e la verserai sopra il butiro mescolandolo bene con le mani finchè sia liquefatto; dipoi impasterai sollecitamente bene a forza di polso, perchè la pasta divenga ben legata, mentre quanto più sarà ferma, tanto meglio sarà la riuscita. La lascerai riposare per ore tre, e quindi potrai servirtene per tutti li pasticci, e caldi e freddi.

Altra pasta brisè. Non tralasciando mai di fare le mie osservazioni, o saggi circa le diverse manipulazioni, che far si possono ancor diversamente; ho fatto un altro sperimento per la stessa pasta, cioè:

Prendi una libbra di fior di farina, la porrai sulla tavola di marmo, ci farai un buco nel mezzo in dove porrai, once quattro di fresco ed ottimo butiro, tre torli d'uovi freschi, una chiara, ed un poco di sale pesto, impasterai con acqua fresca, e renderai la pasta non tanto dura, nè molto tenera, la farai alquanto riposare, e quindi te ne servirai.

Bisognandoti per pasticci freddi ci porrai meno butiro.

Pasta bugnè. Porrai in una casseruola mezzo litro d acqua, e la farai quasi bollire, cioè, quando dal fondo della casseruola principieranno a sollevarsi sulla superficie dell' acqua tanti pallini, sta or ora per bollire; pria che aprasi il bollo

verserai in quest'acqua bollente tanto fior di farina, per quanto ce ne va, non potendoti dire su di ciò precisamente il qnantitativo, per la ragione che spesse volte accade avere la farina, di terra e questa l'è più asciutta, e ce ne bisogna di meno; altra volta si avrà la farina di mare che essendo più umida ce ne bisogna dippiù , oppure aver il fior di farina, che dicesi variato, ed allora addio pasta bugnè , per cui non posso precisartene la quantità; solo però ti basti sapere la quantità dell'acqua, e pel fior di farina ne terrai pronti due terzi di chilo onde non ti manchi : girerai dunque ben forte con la coda del laganatojo , e con l' altra mano farai piovere il fior di farina nell' acqua bollente ; sarà il suo punto di cottura, quando la pasta si stacca quasi tutta dalla cassa della casseruola, e si attacca tutta alla punta del laganatojo; la toglierai subito dal fuoco, e la porrai sulla tavola di marmo a raffreddare; divenuta fresca batterai sei uova interi, con quattro torli dippiù, ed a poco per volta ne porrai di questo battuto nella pasta maneggiandola benissimo con la mano e cosi facendo farai ben medesimare gli uovi con la pasta finchè diviene morbida; e laddove ti sembrasse alquanto soda, dir voglio, più dura , più forte, allora ci porrai degli altri torli d'uovi, seguitando a maneggiarla; divenuta morbida, la riunirai tutta , e te ne potrai servire o nella siringa, formando delle zeppole, o a diverse pagnottine, comunemente dette uovi di lupo o pagnottine brusche, ecc.

Pasta brioscE. Prendi una libbra di fior di farina , la impasterai con un poco d' acqua calda, e ci porrai tre quarti d'oncia di lievito di birra, e se questo non potrai avere, ci porrai quello del

pane , ed impastando bene la ravvolgerai in un panno-lino facendola rinvenire, ovvero lievitare, fermentare in un luogo caldo cioè, per un quarto d'ora nell'està, ed un'ora nell'inverno; dipoi porrai sulla tavola di marmo altre due libbre di fior di farina, l'unirai con la pasta già lievitata come sopra , con una libbra e mezza di butiro , dieci uovi battuti, un'oncia di sale pesto, ed un mezzo bicchiere d'acqua, impasterai tutto bene , polverizzando con fior di farina di tanto in tanto ; la ravvolgerai di bel nuovo in panno-lino lasciandola fermentare per dieci ore. Debbo avvertire che questo termine potrebbe essere abbreviato laddove fosse più caldo il sito, o che il lievito fosse stato maggiore, per cui ne sollecita la fermentazione, e per questo caso ne osserverai spesso il punto, che si conosce dalle crepature che da sè succedono alla pasta: di questa pasta te ne potrai servire, per focacce, grandi e piccole; delle pagnotte e pagnottine, verniciandole al disopra con battuto d'uovi, ed al disotto con strutto, o butiro, adattandole in tortiera, facendole cuocere al forno ; per le piccole mezz' ora ; per le grandi un' ora e mezzo; ci potrai formare delle pagnottine frammezzate con del prosciutto, e mozzarella, potrai lavorare questa pasta dentro le piccole formette espressamente, farsite di magro, e di grascio.

Pasta per tagliolini. Prendi mezzo rotolo di fior di farina, l'impasterai con numero otto uovi interi pria ben battuti con poco sale, ed impasterai forte; laddove le uova fossero state più piccole ce ne porrai dippiù, dovendo esser questa pasta molto soda, ma che sia ben faticata: ne farai due o tre porzioni, e con lo stenderello proprio, cioè, quello per levigare la pasta pe' tagliolini, che dev'essere

più lungo, senza maniche, e tutto uguale; con esso levigherai le tele, ravvolgendo la pasta allo stesso, e rotolando sulla tavola di marmo, vedrai, che la pasta si assottiglierà, e diverrà sempre più lunga; di tanto in tanto polverizzerai la tavola di marmo, e distenderai la tela della pasta su di essa farinandola appena, la ravvolgerai di nuovo allo stenderello, e la rotolerai finchè giunga a quella sottigliezza che più ti necessita; nell' intelligenza, che per tagliolini semplici, e per zuppa la pasta dev' essere sottilissima, se ti servisse per un'ordura di tagliolini, la pasta deve essere un poco più spessa ovvero più alta, più grossa, via; portata dunque la pasta a quel punto che più ti necessita lasciandola ravvolta allo stenderello medesimo, non farai altro, che adattare lo stesso per lungo della tavola, sfilare lo stenderello, ed allora col coltellone, che ben tagli, taglierai ugualmente i tagliolini, che con poco fior di farina cercherai con ambo le mani sciogliere alla rinfusa tutte quelle ravvolte fittuccine, riponendole sopra de' fogli di carta per farli asciugare.

Pasta di mandorle. Prendi once sedici di mandorle dolci, le spellerai con acqua bollente, le pesterai ben fine nel mortajo, e di tanto in tanto ci porrai un pochino di bianco d' uovo battuto, onde non diano oglio; quando saranno ben peste, le porrai in un polsonetto da riposto, con altrettanto di zucchero fino, le porrai sulla fornella con foco moderato, mescolando con cucchiajo di legno finchè vedrai che la pasta si distacca dal polsonetto; e che non si attacca più alle dita; allora la toglierai dal fuoco, e dal polsonetto, e quando sarà tiepida la stenderai leggermente con lo stenderello sopra di un foglio di carta, polverizzando

con zucchero fiorettato, e così te ne servirai secondo il capriccio.

Pasta croccante. Impasterai tanto fior di farina, o tanto zucchero fino fiorettato con poco succo di limone, bianco d'uovo battuto alla fiocca ed un pochino d'acqua di fior d'arancio. Questa pasta non dev'esser molle, ma bensì d'una certa consistenza.

La sua cottura è al forno sopra foglio di carta potendosi lavorare in diverse forme.

Pasta alla nobile. Prendi una libbra di fior di farina, l'impasterai con sette once di zucchero fino fiorettato, sei torli d'uovi freschi, due chiare d'uovi, e due once di butiro fresco; questa pasta dovrà essere alquanto soda, ed è buona per tutte le croccanti.

Con la pasta croccante, o alla nobile, e pane di Spagna, potrai fare de' superbi tempi, dei cocchi, delle rupi, dei frammenti di antichità, ecc. potrai unire insieme la pasta croccante, la nobile, ed il pane di Spagna, e vedrai che forma il più bell'effetto nel genere di pasticceria decorata, per formare canestrini, vasi, ec. Oltre della pasta suddetta si ha la pasta di mandorle, la quale si può colorire come si vuole. Oltre di ciò vi sarebbe il zucchero spongato a diversi colori, questo è ancora ottimo per formare diversi capricci; ma per eseguire tutto questo e bene, ci vuol disegno, architettura, genio, buon gusto, diligenza e, sento dirmi, ancor denari.

Pasta per struffoli. Volendo gli struffoli, farai precisamente la pasta precedente; se poi li vorresti più teneri, ci aggiungerai ad un chilo di fior di farina un'oncia e mezzo di butiro, o di sugna; se poi vorresti gli struffoli di maggior deli-

catezza, e particolarità, impasterai la pasta con soli torli d'uovi, ma che sieno freschi, ci unirai ancora della raspatura di corteccia di limone, o portogallo; maneggerai moltissimo la pasta e ne farai tanti maccheroni, e di questi tritulerai li struffoli friggendoli galleggiando nello strutto, e facendoli venire biondi biondi.

Potrai tagliare li maccheroni a mostaccioletti ed allora farai struffoloni. Potrai tagliare dei pezzettini della pasta, ed incavarli con le dita, o sulla tavola medesima, e sopra un canestro perchè così ci verrebbe un lavoretto. Potrai farli piccolissimi, come più ti aggrada.

Qui debbo trascrivere la salsa per condire li detti struffoli, per qualunque modo sia la loro forma potendone variare ancora il colore: per la salsa generale, prendi la sottilissima corteccia di dieci portogalli, e la tritulerai finissima, prendi once otto di mandorle dolci, le spellerai con acqua bollente, l'asciugherai, le bruscherai di biondo colore, e grossolanamente le tritulerai; prendi once otto di ottimo miele bianco, prendi once sedici di zucchero, prendi once quattro di cedro candito, ed altrettanto di cocozzata tutto ben triturato, porrai tutto in una proporzionata caldaja, o polsonetto di riposto, e farai bollire, portando il miele ed il zucchero a caramello, e giunto che sarà a questo punto, ci rivolterai sollecitissimamente ben bene li struffoli, rivoltando, ora sulla fornella, ed ora al di fuori, onde tutto s'incorpori; porrai li struffoli nel piatto proprio, formandone un tortano se ti piace, e con le mani bagnate all'acqua li stringerai perchè venissero compatti; al disopra ci polverizzerai con molta cannella pesta e zucchero: ne potrai formare delle tonde palle,

che dalla caldaja con le mani all'acqua fresca le maneggerai, e così farai delle belle palle, che quando ne ho dovuto fare qualche complimento a delle Signore, queste mi han chiesto li struffoli che glieli avessi lavorati a palle, che ci sentivano più gusto.

Se poi vorresti formare un bel piatto di struffoli a variati colori, farai così:

Della pasta ne disporrai in diverse forme, taluni più piccoli, altri a mostaccioletti, talun'altri incavati, diversi formati a tarallini come ginetti ed a partite a partite li friggerai, dipoi farai il giulebbe a caramello solo di zucchero, di questo ne prenderai una parte, che basti a rivoltarci una diversa porzione dei struffoli, e per darci il color nero porrai nel polsonetto della cioccolatta polverizzata, e così li farai neri; se rossi, porrai nel polsonetto della lacca sciroppata; se gialli col senso prenderai dei bombò di Francia, li pesterai, e così darai quei colori e quei sensi, che più ti piaceranno, purchè però li saprai ben montare nel piatto.

DEI VINI

PARTE XXV.

Notizie intorno ai vini.

PER CONSERVARE LA DURATA DEL VINO. Se ne cava un poco dalla botte, facendolo per poco tempo bollire, come si troverà quando sarà affreddato, così si manterrà sempre.

PER FARE CHE IL VINO RAZZENTE NON SI MUTI. Prima di passarlo da un vaso all'altro, si deve rompere, e voltare con un legno, che non tocchi il fondo: poi si deve riporre così torbido in un altro vaso e fra pochi giorni si rischiarirà, senza perdere il suo razzente.

PER ISCHIARIRE IL VINO TORBIDO. La polvere di finocchio pesta, e posta nel vino lo chiarifica. In ogni botte di vino, ponendovi 624 grammi di miele, fra pochi giorni lo rischiara.

PER CONSERVARE IL VINO AFFINCHÈ NON DIVENTI ACETO. Si deve mettere un poco d'artemisia, la quale li giova anche nel colore, o pure la cenere di vita alba, o zucca spatara. Un pezzetto di lardo arrostito, avvolto in una pezza, insino alla metà del vaso, anche lo preserva, come ancora l'olio d'olivo nella superficie del vaso, come comunemente si pratica.

PER CONOSCERE SE NEL VINO VI SIA DELL'ACQUA. Si pone nel vino una canna bagnata nell'olio: se vi sarà acqua, le gocciole dell' acqua resteranno attaccate alla canna: se uscirà come si è posta, sarà segno di non esservi dell'acqua. Se un pomo, o un pero selvatico posto nel vino, resterà di sopra, il vino è puro, se al fondo, vi è dell'acqua.

PER SEPARARE L' ACQUA DAL VINO. Si pone nel vaso del vino un poco di allume liquida, e si ottura con una spugna bagnata nell'olio, lasciandola pendere alquanto in giù, e vedrassi l'acqua uscirsene da quella parte.

PER FAR PRENDERE AL VINO ODOR DI MOSCATELLO. Si prendono a suo tempo i fiori di quell'uva selvatica, che nasce nei boschi chiamata Paina; si seccano all'ombra e poi si mettono nel vaso del vino: e volendolo fare quando il vino è mosto, nel bollire che farà dentro del tino, vi si metteranno i già detti fiori. Lo stesso effetto produce l' erba di S. Giovanni, detta Sclarea, turandone con un fascio di essa il buco della botte.

PER CONSERVARE IL VINO DA'TUONI, E FOLGORI. Si deve coprire il vaso con un coverchio di ferro, e con foglie di lauro.

PER CONSERVARE IL VINO CHE NON SI GUASTA. Il sale bruciato posto nel vino, oppure le mandorle dolci peste, oppure l'uva passa, toltine i granelli, lo conservano: il latte, ed il miele mescolati insieme conservano bene il vino: e lo stesso fanno i ceci neri mezzo abbrustoliti, e pesti. E finalmente 312 grammi di acquavita sfiemmata posta in una botte di vino, produce il medesimo effetto.

PER GUARDARE I VASI E LE BOTTI DALLA MUFFA DEL VINO. Levato il vino bisogna lavar bene il vaso, con acqua salata, tenendolo così aperto, o

pure si fanno scolare bene i vasi, e botti, voltandoli sottosopra e poi otturandoli bene.

Per conoscere se nel vino vi sia mistura. In un bicchiere d' acqua, si rivolta una bottiglia di vino, otturata di un dito, levandolo, allorchè il collo della bottiglia è già nell'acqua; e se vi è mistura, si vedrà chiaramente questa separarsi dal vino, e cadere nell'acqua: se non ve n'è, resterà il vino intatto, senza caderne nell'acqua neppure una goccia.

Per rendere bianco il vino rosso, e rosso il bianco. La cenere della vite rossa posta nel vino bianco lo fa divenir rosso, e la cenere della vite bianca, fa divenir bianco il rosso.

Per non ubbriacarsi. Prima di bere, si potran mangiare delle mandorle, e de'cavoli, crudi, bevendo un mezzo bicchiere d'olio di olivo.

Rimedio per far ritornare in sè l'ubbriaco. Mangiando de'cavoli composti nel miele, o bevendo un bicchiere d'aceto fortissimo, cesserà la ubbriachezza: giova ancora moltissimo bagnare il capo dell'ubbriaco con acqua fredda.

DEI SORBETTI

PARTE XXVI.

Dose e maniera di fare i sorbetti.

Per 12 giare di cioccolatta. Si prenderanno di cioccolatta grammi 624 e mezzo chilogrammo di zucchero: la prima si liquefarà sul fuoco col zucchero ed acqua a proporzione; per fare le 12 giare, poi si passerà per setaccio, e si cuocerà nuovamente per condensarla a quella giusta proporzione, che si conoscerà su la mestola, o sul cucchiaione. Si adoperano chilogrammi sette e poco più di neve, secondo la stagione ed un chilogrammo e mezzo di sale. Per la maniera di congelarla, e lavorarla: si porrà la dose in un vaso di 20 giare, onde mangiarle con comodo. Vi si metterà la metà della neve, e del sale, sicchè arrivi a coprire il piano della dose e si muoverà fino a che si vedrà l' acqua sulla neve, il che è certo segno che la dose sia cominciata a congelarsi. Poi si aprirà il vaso, sempre con attenzione, sicchè non ci cada gocciola dell' acqua salsa della neve, e quel gelato si romperà col manico della cucchiaia più volte, e chiudendo si arruoterà nuovamente il vaso, riponendovi altra porzione di neve col sale. Dopo quel tempo, si aprirà nuovamente, e si tor-

nerà a rompere il legato; poi chiuso un'altra volta, ed arrotato bene, senza farvi mancar la neve, si aprirà mischiandolo ben bene col cucchiaio per ben mantecarlo, e si conserva col sale e neve.

Per 12 giare di latte. Si adoperano due litri e mezzo di latte cotto, badando alla detta cottura, che si trascura quasi dagli stessi ripostieri. In Napoli questa non dà pena, perchè i medesimi venditori del latte ne sanno il modo, ma in provincia i ripostieri lo condensano, ponendovi un poco di amido, ed un paio di torli di uova, stringendolo a fuoco lento con grammi 667 di zucchero; ed osservando poi colla mestola la qualità della restrizione lo manipolano colla stessa mestola, aggiungendovi quel senso, che più loro piace, o di qualche fiore, o di vainiglia o di altro. Si userà la neve col sale, siccome si è detto sopra, congelandolo nello stesso modo.

Per 12 giare di candite uova, ossia di latte imperiale. Si prende il latte, cotto, come dissi sopra, nella quantità di due litri, otto torli di uova, e 667 grammi di zucchero; si mette il latte in vaso, con i già detti torli battuti e col zucchero; e tutto si restringe a fuoco lento, manipolando colla mestola, sulla quale si vedrà quando è sufficiente la restrizione; passato il tutto per setaccio, vi si porranno 312 grammi di acqua di cannella, ed indi si adoprerà la neve col sale come sopra.

Per 12 giare di torroncini. Si prende il latte, le uova, e' l zucchero, in quella quantità che di sopra, portandoli alla stessa cottura. Dopo si abbrustolano 125 grammi di mandorle, pestandole in minuti pezzi, ma non premendole. Si pesta poi un poco di coriandro, riducendolo in polvere mi-

nuta, con 156 grammi di cannella. Si userà del sale, e della neve a proporzione come sopra.

Per 12 giare di persici. Si prenderanno chilogrammi tre di persici, toltine gli ossi, si premeranno, passandoli per setaccio a crudo con tre limoni. Si prenderà il zucchero sciroppato, che è migliore nei sorbetti più delicati, mezza bacchetta di vainiglia sottilissimamente pestata con un poco di zucchero, e si passerà per setaccio sottile. Vi si chieggono chilogrammi dieci di neve, e chilogrammi due di sale, essendo questo un sorbetto di està.

Per 12 giare di crisomole o percoche. Si mondano, e si cuociono nel giulebbe con la stessa dose, e nella maniera medesima cennata, aggiungendovi di più, un mezzo chilogrammo di percoche a motivo della corteccia che se ne toglie, passandole per setaccio. La neve, e il sale saranno adoperati come sopra.

Per 12 giare di limone. Si prende zucchero sciroppato un chilogrammo, limoni numero sei o sette, proporzionatamente alla grossezza ed al succo di essi, si gelerà con la neve, col sale, grattando con un po' di vetro la superficie del cedro, e del meloroso, per il senso: se ne farà il sorbetto con la stessa dose. Del portogallo si fa lo stesso, che del limone premendone il succo, e ponendovi un poco del succo del limone.

Per 12 giare di frutta. Si userà il succo del limone nella stessa dose. Poi si monderanno le percoche, le pera dette mastantuone, o le carmosine e le moscadelle, e prugna grammi 250 per frutto, e si cuoceranno nel giulebbe nella quantità detta di sopra. Poi si leveranno dal giulebbe facendole raffreddare, e vi si aggiungeranno o le

mandorle fresche, o le noci fresche in pezzetti, i fiori de' finocchi detti caroselle e qualche amarena sciroppata, con un poco d' acqua di gelsomini, e non trovandosi si porranno nell' acqua i fiori dei gelsomini, per averne un po' di senso. La neve chilogrammi dieci, ed il sale in chilogrammi due, compiranno il lavoro.

Per 12 giare di fragole. Un chilogrammo e mezzo di questo frutto si passerà per setaccio con tre limoni, e con un chilogrammo di zucchero sciroppato: il sale e neve si adopreranno come sopra.

Per 12 giare di amarene. Un chilogrammo di amarene secche, peste sottilissime insieme con le ossa, e poi disfatte nell'acqua bollente, si passa per una salvietta, con due o tre limoni, secondo il succo, che questi daranno, ed un chilogrammo di zucchero sciroppato. L'acqua dev'essere a proporzione per 12 giare. Tal sorbetto si fa anche con le amarene fresche, pestandole. La neve, ed il sale, si useranno come sopra.

Per 12 giare di cannella rossa. Grammi 462 di buona cannella sana, si pestano un poco, e si pongono, in tant'acqua, che basti per farne le 12 giare. Si mettono nella sorbettiera con una carta sopra, e ben chiusa dal coverchio per non svaporare; si terranno a lento fuoco, per due o tre ore, e poi si passeranno per setaccio, e vi si porrà un chilogrammo di zucchero sciroppato. Quando sarà gelato, vi si metteranno de' pignoli, il sale e la neve, come sopra. Se si voglia far bianca, invece di cannella, si mette dell' acqua di cannella a proporzione: se si voglia fare di diavoloni, l'olio di cannella a proporzione.

PARTE XXVII.

Dose e maniera di fare i rosolii.

Per fare il rosolio di maraschino. Per 312 grammi di spirito di vino eccellente, si richiede 312 grammi di zucchero sciroppato, 125 grammi amarene fresche, o secche, ed un quarto di bacchetta di vainiglia. Queste cose si tengono infusione nello spirito per uno o due giorni, poi vi si mette il giulebbe bene schiumato e caldo, mescolandolo con un cucchiaio. Indi si passa con un poco di bombage per un imbuto, o per carta, aggiungendovi quella quantità di acqua che l'accomodi secondo il gusto, facendosi lo stesso con tutti gli altri rosolii.

Rosolio di mandorle amare. Si prende sempre la stessa dose, cioè 312 grammi di spirito di vino, 312 grammi di zucchero sciroppato. Si tagliano le mandorle amare in pezzetti e si tengono quarantott' ore in fusione nello spirito, e se trovasi l' acqua di mandorle amare sarà migliore. Poi si passerà come sopra.

Rosolio di caffè. Se si vuole colorato, si abbrustola un poco di caffè, si macina, e si cuoce in acqua con qualche consistenza, e poi si fa

fermare, e l'acqua si pone nello stesso spirito, e ponendovi il giulebbe si passa. Volendosi di caffè bianco, si mettono 72 grammi di caffè abbrustolito caldo caldo nello spirito. Dopo restato qualche tempo in infusione, vi si mette il giulebbe, e si passa come sopra.

Rosolio di cioccolatta. Si mette in infusione nello spirito, 312 grammi di cacao abbrustolito caldo, un poco di cannella sana, ed un soldo di teste di garofani sani. Due giorni vi si mette il giulebbe, e si passa sempre come si disse sopra, o per bombage, o per carta.

Rosolio di verdino. Si prendono diverse erbe, cioè menta, aruta, arcimese, assenzio, melissa, salvia, rosmarino, in piccola dose, e tagliati in minuti pezzi si mettono in infusione per due giorni. Poi vi si pone il giulebbe, e si passa come sopra.

Rosolio di perfetto amore. Si mette in infusione nello spirito del vino, un poco della cocciniglia, sottilmente pesta, e mischiata con un poco di agro di limone, col suo giulebbe, e poi si passa come sopra.

Rosolio d'arena d'oro. Si pone in fusione nello spirito del vino una grattatura della corteccia superficiale di un portogallo, un poco di zafferano, e grammi trecentododici o meno di acqua di cannella, limitandone egualmente il senso, che non odori più di portogallo, o di cannella.

Dopo quarantott' ore, vi si mette il giulebbe, e si passa come sopra.

Volendola di qualunque altro senso come di anisi, di fragole, o di altro, si metterà il senso in fusione e si farà della stessa maniera.

PARTE XXVIII.

Dei giulebbi e delle composte.

Giulebbe di zucchero. In un polsonetto o altro vaso a proposito si pone, un chilogramma di zucchero con dell' acqua bastante a coprirlo, due chiara d' uova, e si batte il tutto perchè faccia la spuma. Si fa lentamente bollire senza fiamma per un quarto d' ora. Poi con il cucchiaio traforato si leva pian piano, e con diligenza la schiuma, finchè lo zucchero resti chiarificato, facendo cuocere sino a che bagnandovi un cucchiaio si cava fuori con un panetto sulla punta, ed allora sarà perfezionato il giulebbe. Se non si vuole schiumare, dopo cotto basta colorato.

Giulebbe di fiori e di frutta. Mentre il giulebbe è caldo, vi si porrà a descrizione quel fiore, o frutto, che piacerà, ed in esso si disfaranno. Passato *per panno, si rimette sul fuoco, per addensarlo*, spumandolo bene, ed aggiungendovi qualche poco di acqua di cannella o altro.

Marmillate. Tutte le marmillate sono un composto di frutti o di fiori cotti, che disfatti nel giulebbe, e poi passati per setaccio, si fanno stringere con altro giulebbe, e a quella consistenza, che sembra di poterglisi adattare. Le frutta più dure si fanno bollire in acqua levandone la scorza.

Composte. Bisogna premettere che qualunque frutto si deve mettere nel giulebbe freddo, per fare che la composta rimanga chiara, mentre bolle, deve spumarsi, e spruzzarla di succo di limone, coprendola con della carta straccia, acciò alla medesima resti attaccata la parte impura.

Composta di amarene. Alle amarene mature, si levano i gambi, e si fanno bollire in un solo giulebbe con qualche goccia di sugo di limone. Dopo incorporate, si fanno raffreddare; indi si fanno finire di cuocere in altro giulebbe più denso, facendo in modo che rimanghino intiere; e volendole disfatte, si toglie loro l'osso, e si fanno cuocere un poco più.

Composta di pesche. Si leva alle pesche la corteccia, si tagliano in quarti, e per poco si fanno bollire nell'acqua, con succo di limone; passandole poi per altr'acqua onde farle raffreddare. Asciugate con tela fina, si fanno bollire in giulebbe, a cottura, che non restino disfatte, e si servono. Potrebbe mescolarsi nel giulebbe del vino generoso bianco, e così farle incorporare, servendole fredde, che saranno più gustose.

Composta di pera. Alle pere dure, si deve dare mezza cottura nel forno, e tolta la corteccia si fanno finire di cuocere nel giulebbe di viole. Le pere tenere, come le moscadelle, o altre, pulite dalla scorza, si fanno bianchire in acqua, con succo di limone, e si fanno poi finire di cuocere in giulebbe denso.

Composta di lazzaruole. Alle lezzaruole, con acqua calda, si toglie loro la pellicola, e poi si passano per acqua fredda; indi si fanno un poco bollire, lasciandole così stagionare per due, o tre giorni. Poi si passeranno in giulebbe più denso.

Composta di ciriege. Le ciriege corvine sono più eccellenti per composta, bollite queste in altro giulebbe più denso, alterandolo con spirito di vino, e poc'acqua di cannella, ed incorporate bene si serberanno.

Composta di cedrati, di portogalli e di co-

TOGNA. Fettati i cedrati, se ne toglie il midollo, e si fanno cuocere in acqua, tenendoli poi per qualche giorno in acqua fresca, per farli prendere l' amaro; poi si fanno finire di cuocere in giulebbe, lasciandoli in questo un giorno, e poi si passano in giulebbe più denso. Del modo istesso si fa la composta di portogalli. Le cotogne prima si cuoceranno al forno, o nella bracia, e tolta la corteccia, si fettano e si fanno cuocer ed incorporare nel giulebbe di cannella.

PARTE XXIX.

Maniera di fare i dolci.

Ginetti. Si prenderanno grammi centoquattro di zucchero fino, grammi trecentododici di fiore di farina, e gramma cinquantadue di butiro liquefatto. S'impasta il tutto con tanti rossi di uova, sufficienti a formare una pasta soda, e si fa fermentare per due ore. Formati i ginetti, si cuoceranno a lento fuoco; indi posti in una caldaia con giulebbe ristretto, si rivolteranno per più volte e si porranno nella stufa per farli asciugare.

Raffioletti. Si dimeneranno ben bene sei rossi di uovo con centocinquantasei grammi di zucchero ben polverato, si monderanno le sei chiare delle stesse uova, si uniranno a questa dose grammi cinquantadue di amido polverato. Dopo aver tutto dimenato, si porranno a piccoli bocconcini sulla carta, e polverati di zucchero si faranno cuocere mettendovi del naspro, ed acini confettati. Tra due pezzetti di detta pasta, si potrà mettere delle uova faldecchiere, amarene, fragole, cedro, o altro, e saranno imbottiti.

Mostaccioletti. S'impasteranno bene novecentotrentasei grammi di farina e novecentotrenta-

sei grammi di zucchero grasso, ventisei grammi di cannella, tredici grammi di garofani, centocinquantasei grammi di cedro candito tritato, 78 grammi di mandorle dolci abbrustolite, e sei grammi di pepe. Si lascerà questo pastume fermentare in un panno per ventiquattro ore. Dopo se ne formeranno i mostaccioletti, che si faranno cuocere, e si prepareranno con nastro di cannella, e cioccolatta. Volendoli imbottire, tra una pasta e l'altra vi si porrà delle marmillate di cedro, melone, o altro, e si nasprono.

Biscotti di mandorle. Tritati novecentotrentasei grammi di mandorle dolci, si uniscono novecentotrentasei grammi di zucchero grasso, trecentododici grammi di fior di farina, cinquantadue grammi di cannella pesta, altrettanti di butiro, una mezza noce moscada raspata. Impastato il tutto con poc'acqua in una certa consistenza, se ne formeranno varii pezzi schiacciati, e s'inforneranno. Cotti quasi, si toglieranno, e si serviranno nasprati.

Pasta reale. Si faranno cuocere nel giulebbe novecentotrentasei grammi di mandorle dolci mondate; poi si pesteranno con un poco d'acqua di cannella bianca, e questa pasta si dimenerà molto con la mestola di legno. Indi si farà raffreddare, ed a pezzetti si porrà sull'ostia, non molto alti, nella forma di cuore, mostaccioletti o altro che piacerà. Assodati si farà il naspro bianco asciugandoli in stufa.

Detti pezzetti potranno ancora farsi ripieni di qualche marmillata, nova faldacchiere o altro.

Uova faldacchiere. A grammi trecentododici di giulebbe ben tirato, si uniranno dieci rossi di nova; il che mescolato si farà assodare al fuoco

con aggiungervi qualche goccia di olio di cannella, o essenza di cedro, e detta pasta, dopo molto dimenata, si farà raffreddare, e se ne faranno delle pallottole, maneggiate con amido sottilmente polverato. Poscia ad una ad una si tufferanno in giulebbe più denso, e si volgeranno nel zucchero in grano.

Mandorle atterrate. Trecentododici grammi di mandorle abbrustolite si addensano a lento fuoco in una libbra di giulebbe, con tredici grammi di cannella in polvere, voltandole tanto, che si attacchino, e se ne faranno dei pezzetti.

Pane di spagna. In una piccola caldaia si porrà grammi trecentododici di zucchero ben polverato e dieci uova, e si batteranno molto con bacchetta di legno, aggiungendovi, battendo ancora a poco a poco, altre otto uova, e come si va addensando si darà sotto la caldaia un poco di calore battendo sempre. Indi si porrà in cassetta di carta o di latta, unta di butiro, si farà cuocere a forno lento, e quando sarà cotto con attenzione si leverà dalle casettine, nasprandolo, se si vorrà, con naspro di cannella, di limone, o di cioccolatte.

Sosamelli. Si prendono seicentoventiquattro grammi di farina, altrettanti di zucchero, trecentododici grammi di miele, tre rossi di uova, e due chiare; un poco di sale, un poco di acqua di rose, un poco di pepe, ventisei grammi di cannella, e trecentododici grammi di mandorle tritate prima un poco abbrustolite. Del tutto se ne forma una pasta ben maneggiata, e se ne fanno i sosamelli, potendovisi mettere ancora, se piace un odoretto di muschio ed anco del cedro tritato, e della corteccia di portogallo. Si cuociono a forno moderato, ed a fila in una padella, e si nasprono.

Sanguinacci semplici. Cotto il sangue di porco e caldo passato per setaccio, vi si unisce panne di latte, parmigiano grattato, uova battute, piccola uva passa ed aromi. Questa dose poi si pone nella budella di porco, la quale si legherà da parte in parte. Pria di mangiarli si riscaldano nella padella, ma bisogna non farli stagionare.

Sanguinacci dolci. Prendi un rotolo di sangue di porco ben caldo, uniscilo a centocinquantasei grammi di cioccolatta cotta, mezzo chilogrammo di zucchero fino assai pesto, due soldi di cannella fina, quattro soldi di cedronata fatta pezzetti pezzetti, altrettanti di cocozzata puranche a pezzetti, un mostacciuolo pestato, e metti il tutto a cuocere lento lento e dimenando sempre. Allorchè si è ristretto, lo levi dal fuoco e lo poni nella budella di porco, legandola da parte in parte. Poi si cuociono in acqua prossima a bollire, giacchè se l'acqua bolle, si crepano: saranno cotti quando vengono sopra l'acqua.

In luogo di riempirli nella budella si può cuocere la dose, e servirsene, o in tortiere, o in piattini.

PARTE XXX.

Delle confezioni.

Se di cannella: in 312 grammi di giulebbe, vi si porranno grammi 26 di cannella polverizzata con grammi 104 del suo olio e centilitri 13 di acqua e si mantecherà. Se di cioccolatta: vi si porranno 52 grammi della medesima, disfatta con 6 grammi di cannella o di vainiglia. Se di caffè: si bolliranno in acqua grammi 104 abbrustoliti, e

dopo filtrati, in giulebbe denso si mantecherà. Se di anisi: vi si porranno grammi 13 di anisi in polvere, con 4 grammi di cannella. Se di rosa, di alienta o di altra essenza di erbe: vi si porranno grammi 156 di succo delle medesime e strutti di giulebbe, si mantecherà come si è detto.

DEL MODO DI TRINCIARE I QUADRUPEDI, I VOLATILI ED I PESCI

PARTE XXXI.

Del trinciare i quadrupedi ed i volatili.

PER TRINCIARE LA CARNE DEL BUE DEL VITELLO E DI ALTRI QUADRUPEDI. La carne de' quadrupedi si taglia nel petto imbroccandola in modo con la forcina mezzana, che l' osso più grosso resta in mezzo, e l'altra punta penetri la polpa. Poi con un coltello uguale, se ne faranno fette sottili. Si divideranno in seguito le costicciuole, e specialmente quelle dell' agnello, del capretto, del daino e del caprio che si tagliano e si servono come il vitello. Dopo distaccate quelle che credonsi opportune si situeranno nei fondi con sale, e fette di limone intorno o altro; facendo girare una qualche salsa, per chi la gustasse. La gallotta si taglia per traverso e nel mezzo: la carne vicino agli ossi della coda è la migliore. La gallina si taglia ancora per traverso ed in pezzi piccoli. Alle costole dopo averne tolto col coltello la pelle dura e nervosa che si trova sotto il filetto, si taglierà nel medesimo modo; ed essendo ben tagliata può passare ancora per filetto, il ventre si taglia per traverso ed in fette non ignorando che i bocconi

di mezzo sono i più teneri. La coscia deve essere molto ben cotta sino a potersi dividere a cucchiaia.

Per trinciare la testa del vitello lessa e la lingua. Per esser questa troppo tenera, è difficile ad imbroccarsi. Si volti dunque nel piatto con la punta della forcina, e gli si dia un taglio per toglierne l'osso del cervello, e di tutta la sommità, che posto in altro piatto, si potrà subito levar da tavola. Indi si scopriranno le cervelle, dividendole a proporzione in varii tondi; poi si tagliano le orecchie, levandone quella pelle, che le sta intorno, e si fanno a pezzetti. Indi si caveranno gli occhi mettendosi di unita sulle orecchie, cervella, e facendone diversi tondi serviti con salse bruschette. Il resto della carne divisa in pezzi, sarà similmente scompartita a proporzione nei piatti, con le istesse salse. In simil modo si trincia la testa di qualunque quadrupede. La lingua poi che spesso si suol cuocere in buon brodo di sostanza, quando sarà ben cotta, e presentata in tavola, se ne faranno fette tonde a proporzione de' convitati, dividendole nei piatti, in unione delle animelle della medesima, regalandole di qualche cucchiaiata del suo brodo. Se la testa del vitello si presentasse in tavola disossata darebbe poco che fare al trinciante per dividerla.

Per trinciare i quarti delle lepre, che sono i più difficili. Si passi con una delle punte della forcina il filo della schiena delle lepre, e con l'altra punta la pulca del filetto; poi si tagliano le giunture delle gambe, facendole cadere nel piatto, e poi le costole. Indi tagliandole in fette si divideranno nei tondi, proporzionatamente; servendole con sale e fette di limone. Le ossa re-

steranno nel piatto grande passandolo subito a chi serve, per levarlo da tavola.

Modo di trinciare i prosciutti rifreddi. I prosciutti rifreddi si sogliono presentare, in cassa di pasta scoperta, con ghiaccio di zucchero sopra, e guerniti di cannellini e confetti; ma prima debbon essere ben cotti in latte, acqua o vino bianco, che sarà migliore. Il trinciante colla punta ne distaccherà il ghiaccio, servendolo a distribuire ne' tondini, per chi gustasse il dolce. Quindi imbroccherà il prosciutto, come si disse del cosciotto, ed in aria, che sarà meglio, ne farà delle fette per i tondi, poi riporrà il prosciutto nella sua cassa, badando, che il taglio del coltello guardi sempre il suo petto.

Modi di trinciare la porchetta di latte. Si deve volgere la porchetta, con la testa verso il petto, ponendo la forchetta, nel mezzo della pancia; poi col coltello grande, dando un taglio al collo si stacchi la testa; e volendo trinciarla, si userà l' istesso modo della testa del vitello; ma senza dividerla. Poi le si darà un taglio per lungo alla pancia, levandone il ripieno quando vi si taglieranno le spalle, quindi le cosce, dividendone i piatti, e servendole con sale, e fette di limoni. Si taglierà poi il filo della schiena fino ai lombi, col coltello, e si distaccheranno le costolette, regalandone ai tondi i piccoli pezzi, con i loro condimenti. Così potrà farsi di ogni altro quadrupede piccolo ed intiero, che venisse in tavola.

I pollastri si dovranno infilzare dal petto, con la punta del coltello e levati alquanto in aria, si volteranno in guisa, che il petto riguardi uno dei tondi, che si terrà alla sinistra. Indi colla forcina si prenderà dalla schiena e gli si daranno due ta-

gli nelle giunture del collo e del busto, da tutte le bande, in maniera che il collo del pollastro cada nel piatto; poi si darà un taglio all'ala dritta, badando, che la punta del coltello venga sempre in fuori, poi tre tagli alla coscia dritta, il primo tra la coscia e il busto, il secondo al lato del coderone sotto la coscia, e il terzo alla giuntura della stessa coscia, dividendola, se gli potrà riuscire, dal sopracoscia; poi si taglierà la giuntura dell'ala, che stacca colla spalla dritta, badando di non distaccarla affatto, cosa che si avvertirà negli altri tagli, che si daranno alle giunture dei volatili. Il pollastro poi si deve rivolgere in guisa tale, che il collo venga verso la mano dritta, e con aggiustatezza. Darannosi poi i giusti tagli alle giunture delle spalle, cosce, e sopracosce; e ciò fatto si daranno due tagli al coderone a manca ed a dritta, voltando sempre il volatile con la testa verso di sè, guardando il petto del trinciante. Il piccione quando è grosso si può tagliare, come il pollastro; quando è mezzano, o piccolo, si taglia in due.

Modo di trinciare la gallina, il cappone e la pollanca d'India. Si badi d'imbroccar bene detti volatili, conducendo questo a facilitarne il taglio delle parti. In pria s'infilzi dunque nel petto, imbroccando pel collo, nella giuntura del busto facendo che il collo suddetto venga a restar nel mezzo e la punta si farà penetrare sino all'osso del petto; e tenendolo sempre con i piedi rivolti al di sopra, si taglierà il collo, e tutto il rimanente del corpo. Sarà forse meglio ancora d'imbroccare il volatile sopra il petto, facendogli passare la punta della forcina nella schiena, ed alzandolo in aria principiarne i tagli, dalla punta dell'ala manca,

dopo tre tagli alle cosce e alle tre parti del corpo, come si disse del pollastro, e per ultimo, il taglio del collo, che distaccato si passerà nel tondo, dando il suo taglio alla paletta del petto, riponendolo così in tavola. In seguito il trinciante dovrà dividere il volatile in sei parti. Della pollanca d' India, che è più grande, farne dippiù, regolandosi dal numero de' convitati. Divise le parti, farà caderle nel piatto, voltando poi il cappone con il coderone, che riguardi la sua mano manca, darà gli stessi tagli alla punta dell'ala e coscia dritta, facendola cadere con la punta del coltello nel piatto, e poi due tagli ancora al coderone: e qualora fosse ripieno, con la punta del coltello, faccia cadere l' imbottitura, in un tondo da parte per regolarne i piatti, che deve servire.

Si farà il primo tondo, con tagliare l'ala dritta e parte della polpa del petto, e similmente il secondo, con l'ala manca, e parte della polpa del petto; poi la paletta del petto, con parte della polpa, ed uno degli ossi del coderone; poscia tagliando tutto il resto della polpa della costa, si farà cadere con il coltello in un tondo, con il coderone, ed esso dal lato dello stesso coderone, indi si infilserà la coscia dritta ponendola in un tondo di unita colla coscia sinistra: e divisa se ne faranno le convenienti distribuzioni. Poi s' imbroccherà lo scheletro rimasto netto di polpa, che si metterà da parte, appoggiando il coltello sopra la schiena, e la punta della forcina rivolta verso il piatto, regalando ogni tondo di porzione del ripieno e sale conveniente. I bolliti per essere più teneri, si debbono trinciare nel piatto, appoggiando la forchetta in essi, menochè non fossero molto cotti; nel qual caso si potranno trinciare in aria,

e si scompartiranno servendo i piatti di erbe odorifere, e di altri regali convenienti. I piccoli volatili, come i tordi, ed altri simili, potranno imbroccarsi anche a tre e quattro insieme, ma questo non si fa, che da persone molto perite.

La Starna, la Pernice, il Faggiano, la Beccaccia, si posson trinciare, come si trincia il pollastro, ma con altre circostanze. S' infilzi su di essa per la paletta del petto e sopra uno de' tondi, s'imbrocchi per la schiena, le di cui punte si facciano penetrare nel cassero, ovvero nell' osso del petto; e così elevata in aria, si taglierà il collo facendolo cadere nel tondo; poi tre tagli alla coscia dritta con altro alla giuntura della spalla dell'ala dritta; ed un altro alla polpa del petto per lungo fino sotto alla sudetta ala, e così si finirà dalla parte manca; e dopo di aver dati due tagli al coderone disimbroccherà, ponendolo sopra il tondo servendone i piatti, con salse diverse, regalandosi di paste, di sale, e fette di cetrangoli attorno.

PARTE XXXII.

Del trinciare i pesci.

I pesci grossi, come lo Storione, la Cernia il Tonno ed altri arrosti, si taglieranno nello stesso piatto, in tre, o quattro, o più fette secondo la grandezza del pesce; e queste poi si divideranno proporzionatamente in tutti i piatti, che debbono servirsi, con salsa reale, sale e fette di limone intorno. Se detti pesci saranno cucinati in potteggeria, e cavate tutte le spine, si serviranno i piatti

metteudoci col cucchiaione il sugo candido de' medesimi.

Come si trincia la palaia ed altri pesci simili. Il trinciante rivolgerà la palaia con la testa verso la sua mano sinistra, e con la schiena dentro il piatto; poi porrà sopra la medesima la forchetta più proporzionata alla sua grandezza, facendo che la spina resti nel mezzo delle punte di essa e darà il primo taglio, dalla testa sino alla coda per dritto, un altro dal mezzo del pesce, e un altro dalla parte della schiena, per levargli le spine, e lo stesso farà dalla parte della pancia. Dopo questi tre tagli, ne darà uno a traverso sotto la testa, ed un altro vicino la coda, scoprendo la spina maestra, che taglierà con la medesima forcina, ponendola a lato dello stesso pesce, aiutandosi con destrezza, e pulizia ancora col coltello, per distaccarla: e poi ne dividerà proporzionatamente i tondi regalandoli de' soliti condimenti. Tutti gli altri pesci di forma piatta si trinceranno dello stesso modo.

Come si trincia il cefalo, la spinola ed altri pesci simili. Il trinciante imbroccherà la forcina vicino la testa del pesce, facendo rimanere in mezzo della punta della forchetta la spina maestra, poi darà il taglio per lungo sopra la schiena, dalla giuntura del capo sino alla coda, e poi con la costa del coltello andrà slargando la polpa del medesimo finchè nè scopri la spina principale; poi ne darà un altro a traverso sotto la testa, ed un altro prossimo alla coda, in modo che scoverta bene la spina, con la forcina possa facilmente estrarla: poi ne dividerà il medesimo pesce in parti corrispondenti a' convitati, quando questo sia grosso: essendo piccolo ne metterà uno per tondo,

con fetta di limone, sale ed altri condimenti. Così si trincia la tinca, il luccio, la trota, la triglia grossa ed altri simili.

Modo di trinciare il capitone, l'anguilla, la lampreda ed altri pesci simili. Questi pesci sogliono portarsi in tavola divisi in pezzi ben cotti, in arrosto, fritti o in altro modo; il trinciante non deve far altro che dividerli dalla spina, e darne due o tre pezzi a ciascun convitato con le solite fette di limone attorno, od altro a proposito.

LISTA

DI TRE PIATTI AL GIORNO

PER TUTTO L'ANNO

GENNAIO

1. *Sabato* — Vermicelli con le gongole. Uova e mozzarella in tortiera. Frittelle di scammaro. Bocchinotti di ricotta.
2. *Domenica* — Zuppa di mille-fanti. Bollito di manzo. Arrosto di filetto di maiale.
3. *Lunedì* — Minestra di broccoli e cicorie. Bollito di pollo. Frittura di cervelle e fegatini.
4. *Martedì* — Maccheroni di zita al sugo. Ragù di vaccina. Arrosto di costate.
5. *Mercoledì* — Minestra di cardoncelli. Imbianco di pesce. Frittelle con alici salate.
6. *Giovedì* — Zuppa di soffritto. Lacerto imbottito. Arrosto di fegatini di maiale.
7. *Venerdì* — Vermicelli con alici salate. Seppie al tegame. Uova fritte.
8. *Sabato* — Minestra di broccoli soffritti. Polpette di pesce. Frittata con cipolle.
9. *Domenica* — Vermicelli al sugo. Ragù di vaccina. Insalata a piacere.
10. *Lunedì* — Minestra di cappucce e riso. Bollito di vaccina. Bocchinotti di ricotta.

11. *Martedì* — Cappelletti al sugo. Braciuole al ragù. Filetto di maiale con salsa agro-dolce.
12. *Mercoledì* — Faggioli con aglio ed olio. Imbianco di pesce. Frittelle imbottite.
13. *Giovedì* — Minestra di cappucce, torse e cicorie. Bollito di pollo. Arrosto di fegatini di maiale
14. *Venerdì* — Ceci e tagliarelle. Imbianco di baccalà. Frittelle con alici salate.
15. *Sabato.* — Pasta fina al brodo di tonninole. Tinghe ammollicate. Arrosto di mozzarelle.
16. *Domenica* — Lasagne al sugo. Braciuole di maiale. Pizza rustica.
17. *Lunedì* — Minestra di cicorie. Bollito di vaccina. Bianco-mangiare.
18. *Martedì* — Sartù di riso. Ragù di vaccina. Sanguinaccio semplice.
19. *Mercoledì* — Maccheroni al sugo di pesce. Frittura di seppie e calamari. Uova fritte.
20. *Giovedì* — Orecchie al sugo. Gallotta al tegame. Insalata.
21. *Venerdì* — Broccoli con limone ed olio. Frittura mista. Uova in tortiera.
22. *Sabato.* — Lenticchie. Baccalà fritto. Frittelle di scammaro.
23. *Domenica.* — Maccheroni di zita al sugo. Braciuolone di maiale. Frittura di cervelle e fegatini.
24. *Lunedì* — Tagliolini in brodo. Bollito di pollo. Arrosto di vaccina.
25. *Martedì* — Maccheroni con cervellate. Ragù di maiale. Pasticciotti di amarena.
26. *Mercoledì* — Cannaroni con cacio e uova. Frittura di pesce. Arrosto di mozzarelle.

27 *Giovedì* — Sartù di riso. Arrosto di manzo. Uova in carrozzella.
28. *Venerdì* — Torselle con l'olio. Frittura mista. Frittura di uova.
29. *Sabato.* — Riso con cacio ed uova. Arrosto di cefalo. Uova dure con salsa.
30. *Domenica* — Lasagne con mozzarella e cervellate. Arrosto di filetto di maiale. Frittura di alici.
31. *Lunedì* — Frittura di maccheroni. Arrosto di annecchia. Insalata.

FEBBRAIO

1. *Martedì* — Minestra di cicorie. Gallina bollita. Arrosto di cervellate.
2. *Mercoledì* — Tagliarelle e gongole. Frittelle di baccalà. Arrosto di mozzarella.
3. *Giovedì* — Maccheroni di zita al sugo. Brasciuole di carne di maiale. Frittura mista.
4. *Venerdì* — Faggioli con olio e prezzemolo. Imbianco di pesce. Frittata di uova e mozzarelle.
5. *Sabato* — Vermicelli con le gongole. Seppie al tegame. Frittura di calamari.
6. *Domenica* — Pasta in brodo. Bollito di vaccina. Arrosto di filetto di maiale.
7. *Lunedì* — Zuppa di castagne. Arrosto di vitella. Insalata di broccoli.
8. *Martedì* — Minestra di cicorie. Bollito di cappone. Gallina alla Genovese.
9. *Mercoledì* — Maccheroni cacio ed uova. Pesce al tegame. Calzoncini imbottiti.
10. *Giovedì* — Maccheroni al sugo. Brasciuole al tegame. Costole di maiale arrostite.
11. *Venerdì* — Broccoli con olio e limone. Pesce al tegame. Frittelle di alici salate.

12. *Sabato*—Zuppa di pesce. Frittura di baccalà. Uova dure con salsa.
13. *Domenica*—Lasagne con mozzarella e ricotta. Brasciolone di maiale. Arrosto di polli.
14. *Lunedì* — Cappelletti al sugo. Lacerto imbottito. Pasticceria a piacere.
15. *Martedì* — Sartù di riso. Arrosto di vaccina. Insalata di patate.
16. *Mercoledì* — Lenticchie. Calamari al tegame. Frittura di baccalà.
17. *Giovedì* — Pasta in brodo. Bollito di vaccina. Arrosto di cervellate.
18. *Venerdì* — Zuppa di olio. Pesce in tortiera. Frittata di uova e mozzarelle.
19. *Sabato* — Minestra di broccoli soffritti. Uova in carrozzella. Frittelle di alici salate.
20. *Domenica*—Maccheroni incaciati. Lacerto imbottito. Sanguinaccio.
21. *Lunedì*—Lasagne. Brasciolone di maiale. Frittata di asparagi.
22. *Martedì*—Ravioli imbottiti. Polpette al tegame. Sanguinaccio.
23. *Mercoledì* — Broccoli. Baccalà in cassuola. Frittata con cipolle.
24. *Giovedì*—Ceci e tagliarelle. Pesce al tegame. Uova fritte.
25. *Venerdì*—Broccoli. Fritto di seppie. Frittata di uova e mozzarelle.
26. *Sabato*—Vermicelli soffritti. Pesce in salsa. Frittelle di alici salate.
27. *Domenica* — Minestra. Uova con salse. Frittelle di baccalà.
28. *Lunedì*—Broccoli di rape all'olio. Pesce fritto. Mozzarelle arrostite.

MARZO

1. *Martedì*—Maccheroni con cacio e uova. Pesce al tegame. Frittata con mozzarelle.
2. *Mercoledì*—Pasta fina con tonninole. Frittura di pesce. Uova con salsa.
3. *Giovedì*—Torselle con l'olio. Frittura di baccalà. Frittata con cipolle.
4. *Venerdì*—Vermicelli con le gongole. Cefalo al tegame. Frittura di seppie.
5. *Sabato*—Zuppa di pesce. Uova fritte. Frittelle di alici salate.
6. *Domenica*—Maccheroni con butiro. Polpette d'uova. Frittura di pesce.
7. *Lunedì*—Zuppa d'erbe. Pesce bollito. Frittura di seppie.
8. *Martedì*—Minestra verde. Cassuola di pesce. Polipi all'olio.
9. *Mercoledì*—Maccheroni cacio ed uova. Pesce in tortiera. Uova in carrozzella.
10. *Giovedì*—Vermicelli con alici salate. Polpette d'uova. Frittelle di mozzarella.
11. *Venerdì*—Minestra di cardoncelli. Pesce al tegame. Insalata di asparagi.
12. *Sabato*—Vermicelli col brodo di pesce. Cassuola di polpettine. Uova con salsa.
13. *Domenica*—Broccoli all'olio. Uova in tortiera. Arrosto di pesce.
14. *Lunedì*—Minestra verde. Tinche ammollicate. Frittelle di alici salate.
15. *Martedì*—Zuppa di pesce. Pesce al tegame. Pasticceria.
16. *Mercoledì*—Zuppa di baccalà. Alici in tortiera. Frittura di panzerotti.

17. *Giovedi*—Broccoli di rape. Polpette di pesce. Frittelle di scammaro.
18. *Venerdi* — Pasta fina in brodo di pesce. Imbianco di merluzzo. Frittura di calamari.
19. *Sabato*—Frittata di maccheroni. Uova in tortiera. Panzarotti di riso.
20. *Domenica* — Minestra verde. Frittura di calamari. Frittelle di scammaro.
21. *Lunedi* — Vermicelli con le gongole. Cefalo in arrosto. Panzerotti di patate.
22. *Martedi* — Zuppa di erbe. Merluzzo al tegame. Frittata di mozzarelle.
23. *Mercoledi* — Maccheroni col butiro. Polpette di pesce. Pizza rustica.
24. *Giovedi* — Fave secche con cipolla. Imbianco di pesce. Uova con salsa.
25. *Venerdi* — Maccheroni con alici salate. Merluzzo al tegame. Pizza di ricotta.
26. *Sabato*—Faggioli con pasta. Frittata con broccoli di rape. Panzerotti di mozzarelle.
27. *Domenica* — Vermicelli soffritti. Baccalà con olio e limone. Uova in tortiera.
28. *Lunedi*—Minestra di cardoncelli. Polpette di pesce. Arrosto di carciofi.
29. *Martedi*—Maccheroni con butiro. Polpette di pesce. Uova fritte.
30. *Mercoledi* — Torselle con l'olio. Frittura di baccalà. Frittelle di mozzarelle.
31. *Giovedi* — Frittata di vermicelli. Frittura di seppie. Uova con salsa.

APRILE

1. *Venerdi* — Torselle con l'olio. Alici ammollicate. Arrosto di carciofi.

2. *Sabato*—Ceci e tagliarelle. Arrosto di cefalo. Uova al tegame.
3. *Domenica*—Vermicelli soffritti. Uova con salsa. Mozzarelle con crostini.
4. *Lunedì* — Riso con cacio e uova. Polpette di pesce. Alici in tortiera.
5. *Martedì* — Zuppa di pesce. Imbianco di baccalà. Panzerotti di mozzarella.
6. *Mercoledì*—Maccheroni al sugo di pesce. Imbianco di merluzzo. Frittura di panzerotti.
7. *Giovedì* — Zuppa di faggiuoli all'olio. Frittura di triglie e calamari. Uova in salsa.
8. *Venerdì* — Minestra verde. Imbianco di pesce. Uova fritte.
9. *Sabato* — Ceci e tagliarelle. Pesce al tegame. Pizza rustica.
10. *Domenica*—Timpano di maccheroni. Polpette al tegame. Frittura mista.
11. *Lunedì* — Maccheroni al sugo. Braciuole al ragù. Frittura di triglie.
12. *Martedì*—Cappelletti al brodo. Bollito di vaccina. Frittura di seppie.
13. *Mercoledì*—Maccheroni al butiro. Frittura di pesce. Frittelle di riso.
14. *Giovedì* — Maccheroni con sugo e parmigiano. Ragù di vaccina. Frittura mista.
15. *Venerdì* — Sartù di riso. Arrosto di cefalo. Frittelle con ricotta.
16. *Sabato*—Vermicelli al sugo di gongole. Frittura di triglie e calamari. Insalata di patate.
17. *Domenica* — Maccheroni con sugo e parmigiano. Arrosto di annecchia. Insalata di asparagi.
18. *Lunedì*—Maccheroni al sugo. Lacerto imbottito a ragù. Pizza di bianco-mangiare.

19. *Martedì* — Minestra di piselli. Coscetta di agnello al forno. Insalata a piacere.
20. *Mercoledì* — Vermicelli con il butiro. Frittura di seppie. Pappardelle alla romana.
21. *Giovedì* — Maccheroni al sugo. Ragù di vaccina. Arrosto di cefalo.
22. *Venerdì* — Sartù di riso. Arrosto di pesce. Frittura mista.
23. *Sabato* — Tagliarelle al butiro. Frittura di uova. Insalata di broccoli.
24. *Domenica* — Scorze di nocelle al brodo. Bollito di annecchia. Panzerotti di riso.
25. *Lunedì* — Maccheroni al sugo di ragù. Braciuole al tegame. Frittelle di uova e mozzarelle.
26. *Martedì* — Cappelletti al sugo di ragù. Polpette di vaccina. Alici ammolicate.
27. *Mercoledì* — Zuppa di pesce. Gattò di patate. Uova in padella.
28. *Giovedì* — Maccheroni al sugo. Ragù di vaccina. Fritto misto.
29. *Venerdì* — Minestra di cappucce all'olio. Uova fritte. Baccalà col limone.
30. *Sabato* — Maccheroni con butiro. Frittata con provola. Insalata di broccoli.

MAGGIO

1. *Domenica* — Sartù di riso. Polpette al tegame. Panzerotti di patate.
2. *Lunedì* — Minestra di cicorie. Bollito di manzo. Cassuola d' interiori di pollo.
3. *Martedì* — Maccheroni di zita al sugo. Ragù di annecchia. Frittura mista di erbe.
4. *Mercoledì* — Lingue di passeri al sugo. Frittura di pesce. Pasticceria.

5. *Giovedì* — Maccheroni al sugo di ragù. Lacerto imbottito. Frittura di calamari.
6. *Venerdì* — Vermicelli con acciughe. Alici in tortiera. Insalata a piacere.
7. *Sabato* — Sartù di riso. Arrosto di cefalo. Frittura di calamari.
8. *Domenica* — Maccheroni al sugo. Quarticello al forno. Frittata di uova e mozzarelle.
9. *Lunedì* — Minestra di cicorie. Bollito di annecchia. Frittura di seppie e calamari.
10. *Martedì* — Maccheroni di zita al sugo. Polpette al tegame. Arrosto di mozzarelle.
11. *Mercoledì* — Vermicelli con butiro. Frittura di panzerotti. Uova dure con salsa.
12. *Giovedì* — Maccheroni al sugo. Gallina alla genovese. Frittelle imbottite.
13. *Venerdì* — Zuppa di pesce. Frittura di baccalà. Alici in tortiera.
14. *Sabato* — Zuppa d'olio. Pesce in tortiera. Uova dure con salsa.
15. *Domenica* — Timpano di maccheroni. Lacerto imbottito. Pizza di crema a piacere.
16. *Lunedì* — Maccheroni al sugo. Coscetta di agnello al forno. Arrosto di costate di vaccina.
17. *Martedì* — Zuppa di mille-fanti. Arrosto di annecchia. Frittura di panzerotti.
18. *Mercoledì* — Riso con uova. Frittura di triglie e calamari. Uova in tortiera.
19. *Giovedì* — Maccheroni di zita al sugo. Polpette di vaccina. Frittata con mozzarelle.
20. *Venerdì* — Zuppa di pesce. Alici ammolicate. Panzerotti di riso.
21. *Sabato* — Vermicelli al brodo di gongole. Imbianco di pesce. Frittelle imbottite.

22. *Domenica* — Tagliolini in brodo. Bollito di cappone. Uova dure con salsa.
23. *Lunedì* — Cappelletti al sugo. Lacerto imbottito. Frittata con asparagi.
24. *Martedì* — Strangola-preti. Ragù di vaccina. Frittura di triglie.
25. *Mercoledì* — Zuppa di gongole. Alici in tortiera. Frittata con mozzarella.
26. *Giovedì* — Orecchie al sugo di Ragù. Polpette di vaccina. Alici ammollicate.
27. *Venerdì* — Vermicelli con butiro. Arrosto di cefalo. Frittelle imbottite.
28. *Sabato* — Tagliarelle al butiro. Panzerotti di riso. Insalata con asparagi.
29. *Domenica* — Strangola-preti al ragù. Lacerto imbottito. Alici in tortiera.
30. *Lunedì* — Maccheroni al sugo. Coscetta di agnello al forno. Frittura mista.
31. *Martedì* — Zuppa di mille-fanti. Bollito di annecchia. Frittata a piacere.

GIUGNO

1. *Mercoledì* — Vermicelli al brodo di gongole. Frittura di seppie e calamari. Uova in padella.
2. *Giovedì* — Maccheroni al sugo. Ragù di vaccina. Frittata di cipolle e cicinelli.
3. *Venerdì* — Minestra di faggiolini. Frittelle di alici salate. Insalata a piacere.
4. *Sabato* — Zuppa di pesce. Frittura di triglie. Arrosto di mozzarelle.
5. *Domenica* — Timpano di maccheroni. Ragù di vaccina. Arrosto di annecchia.
6. *Lunedì* — Minestra di cicorie. Bollito di manzo. Arrosto di mozzarelle.

7. *Martedì* — Maccheroni al sugo di ragù. Braciuole al tegame. Frittura di carciofi.
8. *Mercoledì*—Minestra di faggiolini all'olio. Frittata di cicinelli. Frittelle imbottite.
9. *Giovedì* — Maccheroni al sugo. Ragù di vaccina. Frittura di triglie e calamari.
10. *Venerdì* — Sartù di riso. Arrosto di cefalo. Uova dure in salsa.
11. *Lunedì* — Vermicelli con butiro. Frittura di carciofi. Uova in padella.
12. *Domenica* — Cappelletti al sugo. Polpette al tegame. Pizza di crema.
13. *Lunedì* — Tagliolini al brodo. Lesso di polli. Frittura mista.
14. *Martedì*—Minestra di cicorie. Bollito di manzo. Frittura di triglie.
15. *Mercoledì* — Tagliarelle con butiro. Frittura di seppie e calamari. Frittata con asparagi.
16. *Giovedì* — Maccheroni di zita al sugo. Coscetta di agnello al forno. Alici in tortiera.
17. *Venerdì* — Vermicelli con pomidoro. Frittura di fiorilli e cocozzelli. Uova in salsa.
18. *Sabato* — Minestra di faggiolini. Panzerotti di riso. Insalata a piacere.
19. *Domenica*—Maccheroni al sugo di ragù. Lacerto imbottito. Arrosto di vaccina.
20. *Lunedì*—Lingue di passero al sugo. Ragù di vaccina. Arrosto di cefalo.
21. *Martedì* — Vermicelli al sugo. Ragù di annecchia. Arrosto di mozzarelle.
22. *Mercoledì* —Vermicelli con pomidori. Frittura mista. Pomidori in tortiera ammollicati.
23. *Giovedì* — Minestra di cicorie. Bollito di annecchia. Frittura mista di erbe.

24. *Venerdì* — Minestra di cocozzelli. Frittura di polipi. Frittata con cipolle.
25. *Sabato* — Riso con pomidori. Arrosto di cefalo. Frittura di cocozzelli.
26. *Domenica* — Maccheroni di zita al sugo. Polpette al tegame. Frittella con ricotta.
27. *Lunedì* — Sartù di riso. Ragù di vaccina. Tortiera di pomidori.
28. *Martedì* — Cappelletti al sugo. Arrosto di annecchia. Pizza rustica.
29. *Mercoledì* — Maccheroni con cacio e uova. Frittata con mozzarella. Uova in padella.
30. *Giovedì* — Timpano di maccheroni. Arrosto di vaccina. Frittura di panzerotti.

LUGLIO

1. *Venerdì* — Zuppa di gongole. Frittura di triglie e calamari. Pomidori ammollicati in tortiera.
2. *Sabato* — Vermicelli con pomidori. Arrosto di pesce. Insalata di patate.
3. *Domenica* — Stivaletti al sugo. Ragù di vaccina. Frittelle imbottite.
4. *Lunedì* — Maccheroni al sugo. Pollastri alla genovese. Frittura di cocozzelli.
5. *Martedì* — Maccheroni al pomidoro. Coscetta di agnello al forno. Frittata con cipolle.
6. *Mercoledì* — Vermicelli con le gongole. Frittura di triglie e calamari. Uova dure con salsa.
7. *Giovedì* — Riso con pomidori. Polpette al ragù. Fritture di cocozzelli.
8. *Venerdì* — Minestra di faggiolini all'olio. Arrosto di cefalo. Insalata verde.
9. *Sabato* — Vermicelli con butiro. Imbianco di merluzzo. Frittelle di alici salate.

10. *Domenica*—Cappelletti al sugo di ragù. Ragù di vaccina. Arrosto di annecchia.
11. *Lunedì*—Lingue di passero in brodo. Bollito di annecchia. Frittura d'erbe.
12. *Martedì*—Minestra di cicorie. Bollito di vaccina. Frittata con mozzarella.
13. *Mercoledì*—Vermicelli con pomidori. Tortiera di alici ammollicate. Uova in padella.
14. *Giovedì*—Maccheroni al sugo. Ragù di vaccina. Frittura di cervelle.
15. *Venerdì*—Stivaletti al sugo. Frittura di triglie e calamari. Insalata di erbe.
16. *Sabato*—Sartù di riso. Arrosto di pesce. Frittata con mozzarella.
17. *Domenica*—Strangola-preti al ragù. Lacerto imbottito. Frittura di seppie.
18. *Lunedì*—Minestra di cicorie. Bollito di cappone. Arrosto di vaccina.
19. *Martedì*—Stivaletti al ragù. Pollastri alla genovese. Uova dure in salsa.
20. *Mercoledì* — Maccheroni al sugo di pesce. Frittura di triglie e calamari. Insalata d'erbe.
21. *Giovedì* — Vermicelli con pomidori. Polpette di vaccina. Frittura di cocozzelli.
22. *Venerdì*—Minestra di cocozzelli. Arrosto di cefalo. Frittelle imbottite.
23. *Sabato*—Vermicelli con pomidori. Arrosto di mozzarella. Frittura di fiorilli e cocozzelli.
24. *Domenica*—Timpano di maccheroni. Ragù di annecchia. Frittura di erbe.
25. *Lunedì*—Zuppa di mille fanti. Bollito di annecchia. Frittura di cocozzelli.
26. *Martedì*—Sartù di riso. Coscetta di agnello al forno. Frittura di panzerotti.

27. *Mercoledi*—Riso con uova. Imbianco di merluzzo. Frittura di carciofi.
28. *Giovedi*—Cappelletti al sugo di ragù. Lacerto imbottito. Frittelle di cicinelli.
29. *Venerdi*—Stivaletti con pomidori. Frittura di seppie e calamari. Uova in padella.
30. *Sabato*—Lingue di passero al sugo. Imbianco di merluzzo. Frittura di triglie.
31. *Domenica*—Maccheroni al sugo di ragù. Lacerto imbottito. Frittura mista.

AGOSTO

1. *Lunedi*—Scorze di nocelle in brodo. Bollito di annecchia. Alici ammollicate.
2. *Martedi*—Orecchie al sugo di ragù. Ragù di vaccina. Frittura di panzerotti.
3. *Mercoledi*—Zuppa di pesce. Imbianco di merluzzo. Frittura con mozzarella.
4. *Giovedi* — Vermicelli al pomidoro. Polpette di annecchia. Uova dure con salsa.
5. *Venerdi*—Maccheroni con cacio ed uova. Alici ammollicate. Insalata di cocozzelli.
6. *Sabato* — Riso con uova. Imbianco di cefalo. Arrosto di mozzarelle.
7. *Domenica*—Cappelletti al sugo di ragù. Ragù di vaccina. Polpette d' uova.
8. *Lunedi*—Stivaletti in brodo. Bollito di annecchia. Frittura di cocozzelli.
9. *Martedi* — Minestra di cicorie. Bollito di cappone. Frittura di carciofi.
10. *Mercoledi* — Vermicelli con pomidori. Arrosto di mozzarelle. Insalata di cocozzelli.
11. *Giovedi* — Maccheroni al sugo. Pollastri alla genovese. Insalata d'erbe.

12. *Venerdì* — Zuppa all' olio. Frittura di triglie e calamari. Uova in padella.
13. *Sabato* — Maccheroni con butiro. Arrosto di cefalo. Frittelle imbottite.
14. *Domenica* — Timpano di maccheroni. Lacerto imbottito. Arrosto di annecchia.
15. *Lunedì* — Zuppa di mille-fanti. Bollito di annecchia. Frittura di panzerotti.
16. *Martedì* — Stivaletti al sugo di ragù. Ragù di vaccina. Frittura di carciofi.
17. *Mercoledì* — Minestra di cocozzelli. Imbianco di merluzzo. Insalata d'erbe.
18. *Giovedì*—Orecchie al sugo. Coscetta di agnello al forno. Frittata con mozzarella.
19. *Venerdì* — Riso con uova. Arrosto di cefalo. Frittelle con ricotta.
20. *Sabato* — Zuppa di pesce. Frittura di triglie e calamari. Uova in salsa.
21. *Domenica* — Cappelletti al sugo di ragù. Lacerto imbottito. Alici ammollicate.
22. *Lunedì* — Minestra d'erbe. Bollito di vaccina. Frittura di cocozzelli.
23. *Martedì* — Scorze di nocelle con pomidori. Coscetta di agnello al forno. Frittata con cipolle.
24. *Mercoledì* — Sartù di riso. Imbianco di merluzzo. Frittura di panzerotti.
25. *Giovedì*—Cappelletti al sugo. Polpette di vaccina. Uova in padella.
26. *Venerdì*—Maccheroni con butiro. Arrosto di mozzarelle. Frittelle imbottite.
27. *Sabato* — Maccheroni al sugo. Frittura di seppie e calamari. Uova dure in salsa.
28. *Domenica* — Strangola-preti al ragù. Polpette al tegame. Arrosto di vaccina.

29. *Lunedi* — Minestra di frutta. Bollito di annecchia. Frittura di triglie.
30. *Martedi* — Maccheroni di zita al sugo di ragù. Polpettone d' annecchia. Fritto di cervelli ed erbe.

SETTEMBRE

1. *Mercoledi* — Gattò di patate. Imbianco di merluzzo. Insalata di rinforzo.
2. *Giovedi* — Orecchie al sugo di ragù. Ragù di annecchia. Frittura di cervella.
3. *Venerdi* — Vermicelli con pomidoro. Frittura di panzerotti. Insalata d' erbe.
4. *Sabato* — Sartù di riso. Arrosto di cefali. Frittelle di ricotta.
5. *Domenica* — Maccheroni al sugo. Polpette al tegame. Pasticciotti d' amarena.
6. *Lunedi* — Vermicelli al sugo. Lacerto imbottito. Frittura di triglie e calamari.
7. *Martedi* — Cappelletti al ragù. Braciuole al ragù. Frittura mista.
8. *Mercoledi* — Maccheroni al sugo di pesce. Imbianco di merluzzo. Uova con salsa.
9. *Giovedi* — Maccheroni al pomidoro. Pollastri alla Genovese. Frittura di erbe.
10. *Venerdi* — Minestra di faggiolini all'olio. Frittura di seppie. Arrosto di mozzarelle.
11. *Sabato* — Maccheroni al sugo. Alici in tortiera. Frittura di fiorelli e cocozzelli.
12. *Domenica* — Vermicelli con pomidori. Lacerto imbottito. Frittura con cipolle.
13. *Lunedi* — Stivalettini al brodo. Bollito di annecchia. Frittura di panzarotti.
14. *Martedi* — Maccheroni al sugo di ragù. Ragù di annecchia. Parmigiana di petronciane.

15. *Mercoledì* — Minestra di cocozzelli. Imbianco di merluzzo. Uova in padella.
16. *Giovedì* — Cannaroncelli al sugo. Coscetta di agnello al forno. Frittura di panzerotti.
17. *Venerdì*—Minestra di cicorie. Bollito di manzo. Frittura mista.
18. *Sabato* — Vermicelli con pomidori. Frittura di pesce. Insalata a piacere.
19. *Domenica* — Strangola-preti al ragù. Polpette al tegame. Arrosto di cefalo.
20. *Lunedì* — Minestra di cocozzelli. Arrosto di vaccina. Frittelle imbottite.
21. *Martedì* — Riso con pomidori. Ragù di vaccina. Frittura di cocozzelli.
22. *Mercoledì* — Maccheroni con pomidori. Alici in tortiera. Insalata d' erbe.
23. *Giovedì* — Stivalettini in brodo. Bollito di manzo. Arrosto di mozzarelle.
24. *Venerdì* — Maccheroni al sugo. Polipi a ragù. Frittelle con ricotta.
25. *Sabato*—Zuppa d'uova con crostini. Frittura di pesce. Insalata d' erbe.
26. *Domenica*—Vermicelli con pomidori. Arrosto di annecchia. Frittura di panzerotti.
27. *Lunedì*—Cannaroncelli al sugo di ragù. Polpette al tegame. Insalata d' erbe.
28. *Martedì*—Maccheroni con pomidori. Ragù di vaccina. Imbianco di merluzzo.
29. *Mercoldì*—Vermicelli con butiro. Arrosto di cefalo. Frittelle imbottite.
30. *Giovedì*—Cappelletti al sugo di ragù. Pollastri alla genovese. Frittura di panzerotti.

OTTOBRE

1. *Venerdì* — Zuppa di pesce. Frittura di triglie e calamari. Uova dure con salsa.
2. *Sabato*—Gattò di patate. Frittura di panzerotti. Parmigiana di petronciane.
3. *Domenica*—Stivaletti al sugo. Scorfani al brodo. Frittelle di ricotta.
4. *Lunedì*—Maccheroni al sugo di ragù. Lacerto imbottito. Uova in padella.
5. *Martedì* — Minestra di cicorie. Bollito di annecchia. Insalata d' erbe.
6. *Mercoldì* — Sartù di riso. Tortiera di alici ammollicate. Frittura di fiorilli e cocozzelli.
7. *Giovedì*—Maccheroni al sugo. Braciuola al ragù. Imbianco di pesce.
8. *Venerdì* — Vermicelli con pomidori. Frittata con mozzarelle. Uova in padella.
9. *Sabato*—Minestra di cappucce e torze. Frittura mista. Imbianco di merluzzo.
10. *Domenica*—Zuppa d' uova con crostini. Arrosto di vaccina. Frittura di panzerotti.
11. *Lunedì* — Maccheroni al sugo. Coscetta di agnello al forno. Frittata con cicinelli.
12. *Martedì*—Orecchie al sugo di ragù. Lacerto imbottito. Frittelle di alici salate.
13. *Mercoldì*—Zuppa di pesce. Arrosto di cefalo. Insalata di patate.
14. *Giovedì* — Scorze di nocelle in brodo. Bollito di vaccina. Frittura di seppie e calamari.
15. *Venerdì* — Vermicelli con pomidori. Frittata con cipolle. Arrosto di mozzarelle.
16. *Sabato*—Riso con uova. Frittura di triglie. Insalata di cocozzelli.

17. *Domenica*—Zuppa di mille fanti. Frittura di cervellate. Parmigiana di petronciane.
18. *Lunedì*—Trippa con uova. Arrosto di vaccina. Insalata d' erbe.
19. *Martedì* — Minestra di cicorie. Bollito di annecchia. Frittura di pesce.
20. *Mercoledì*—Faggioli all' olio. Frittura di panzerotti con ricotta. Pizza di crema.
21. *Giovedì* — Cappelletti al sugo di ragù. Polpette al tegame. Frittura di cocozzelli.
22. *Venerdì* — Maccheroni al pomidoro. Uova fritte. Insalata di rinforzo.
23. *Sabato* — Maccheroni al sugo. Frittura di triglie e calamari. Peperoni gialli imbottiti al forno.
24. *Domenica* — Timpano di maccheroni. Lacerto imbottito. Frittura d' erbe.
25. *Lunedì*—Riso con pomidori. Ragù di maiale. Insalata di broccoli di rape.
26. *Martedì* — Maccheroni di zita al sugo. Lingua imbottita a ragù. Frittelle con ricotta.
27. *Mercoledì* — Gattò di patate. Frittura di alici. Arrosto di mozzarelle.
28. *Giovedì* — Vermicelli al sugo. Pollastri alla genovese. Insalata di broccoli di rape.
29. *Venerdì*—Maccheroni con pomidori. Polipi a ragù. Frittelle con mozzarella.
30. *Sabato* — Zuppa di pesce. Arrosto di cefalo. Frittata con mozzarella.
31. *Domenica* — Cappelletti al sugo. Polpette al tegame. arrosto di annecchia.

NOVEMBRE

1. *Lunedì* — Stivaletti in brodo. Callina in brodo. Frittura di triglie e calamari.
2. *Martedì* — Maccheroni al sugo. Polpette al tegame. Frittelle imbottite.
3. *Mercoledì*—Gongole all' olio. Imbianco di merluzzo. Frittata di panzerotti.
4. *Giovedì* — Gattò di patate. Arrosto di vaccina. Pizza rustica.
5. *Venerdì* — Maccheroni con cacio e uova. Frittura di cicinelli. Arrosto di mozzarelle.
6. *Sabato* — Minestra di cappucce e torselle. Frittura mista. Insalata di broccoli di rape.
7. *Domenica*—Polipi al ragù. Braciuole di maiale. Frittura di triglie.
8. *Lunedì* — Minestra di cicorie. Bollito di annecchia. Frittura di cervellate.
9. *Martedì* — Cannaroni al sugo. Ragù di maiale. Insalata di rinforzo.
10. *Mercoledì* — Faggioli all' olio. Frittata con mozzarella. Pizza rustica con scarola.
11. *Giovedì* — Zuppa di mille-fanti. Frittura di cervellate. Uova dure con salsa.
12. *Venerdì* — Maccheroni di zita al sugo. Frittura di alici. Peperoni gialli imbottiti.
13. *Sabato* — Broccoli all' olio. Frittata con cipolle. Insalata d' erbe.
14. *Domenica*—Timpano di maccheroni. Polpette al tegame. Arrosto di annecchia.
15. *Lunedì* — Stivaletti in brodo. Bollito di annecchia. Frittelle con ricotta.
16. *Martedì* — Sartù di riso. Arrosto di vaccina. Imbianco di merluzzo.

17. *Mercoledì* — Zuppa di pesce. Arrosto di cefalo. Tortiera di alici ammollicate.
18. *Giovedì* — Vermicelli al sugo. Ragù di annecchia. Frittura di seppie e calamari.
19. *Venerdì* — Risi con uova. Frittata con mozzarella. Pizza di bianco-mangiare.
20. *Sabato* — Gattò di patate. Frittura di panzerotti con ricotta. Alici in tortiera ammollicate.
21. *Domenica* — Cappelletti al sugo di ragù. Ragù di maiale. Frittelle con alici salate.
22. *Lunedì* — Lingue di passero al brodo. Bollito di cappone. Frittura d'erbe.
23. *Martedì* — Polipi al ragù. Ragù di vaccina. Uova con salsa.
24. *Mercoledì* — Frittata di maccheroni. Arrosto di cefalo. Insalata di broccoli di rape.
25. *Giovedì* — Minestra di cicorie. Bollito di vaccina. Pizza rustica con scarola.
26. *Venerdì* — Vermicelli al brodo di gongole. Frittura di triglie e calamari. Arrosto di mozzarelle.
27. *Sabato* — Zuppa d'uova con crostini. Frittata con mozzarella. Arrosto di cefali.
28. *Domenica* — Maccheroni di zita al sugo. Lacerto imbottito. Frittura di animelle e fegato.
29. *Lunedì* — Tagliolini in brodo. Bollito di cappone. Frittelle con mozzarella.
30. *Martedì* — Vermicelli con pomidoro. Arrosto di annecchia. Tortiera di uova e mozzarelle.

DICEMBRE

1. *Mercoledì* — Frittata di maccheroni, Baccalà in tortiera. Arrosto di cefalo.
2. *Giovedì* — Maccheroni al sugo. Coscetta di agnello al forno. Frittura di seppie.

3. *Venerdì* — Lingue di passero al sugo Arrosto di cefalo. Tortiera di uova e mozzarelle.
4. *Sabato* — Zuppa d' uova con crostini. Alici in tortiera. Insalata di broccoli di rape.
5. *Domenica*—Strangola-preti al ragù. Braciuole al tegame. Frittura di salcicce.
6. *Lunedì* — Tagliolini in brodo. Bollito di vaccina. Imbianco di merluzzo.
7. *Martedì* — Maccheroni al sugo. Polpette al tegame. Frittura di cervellate.
8. *Mercoledì* — Gattò di patate. Uova in padella. Insalata di broccoli di rape.
9. *Giovedì* — Trippa con uova. Frittura di cervellate. Arrosto di cefali.
10. *Venerdì* — Vermicelli al sugo. Baccalà fritto. Arrosto di mozzarelle.
11. *Sabato* — Sartù di riso. Frittura di triglie e calamari. Insalata d' erbe.
12. *Domenica* — Maccheroni di zita al sugo. Coscetta d'agnello al forno. Bocchinotti di ricotta.
13. *Lunedì* — Stivaletti in brodo. Bollito di annecchia. Frittura di animelle e fegato.
14. *Martedì* — Cappelletti al sugo di ragù. Braciuole di maiale. Arrosto di vaccina.
15. *Mercoledì* — Faggioli all'olio. Frittura di panzerotti con ricotta. Arrosto di mozzarelle.
16. *Giovedì* — Maccheroni al sugo. Lacerto imbottito. Frittura di pesce.
17. *Venerdì* — Minestra di cappucce e torselle. Frittura mista. Insalata di asparagi.
18. *Sabato* — Vermicelli al sugo. Frittata con asparagi. Arrosto di cefalo.
19. *Domenica* — Maccheroni di zita al sugo di ragù. Lacerto imbottito. Frittura di cervelle e fegatini.

20. *Lunedì* — Sartù di riso. Arrosto di annecchia. Frittelle con ricotta.
21. *Martedì* — Maccheroni al sugo. Polpette di maiale. Frittura di triglie.
22. *Mercoledì* — Faggioli all'olio. Baccalà in tortiera. Frittura di alici.
23. *Giovedì* — Vermicelli al sugo. Coscetta di agnello al forno. Arrosto di mozzarelle.
24. *Venerdì* — Riso con uova. Uova fritte. Insalata di asparagi.
25. *Sabato*—Broccoli all'olio. Vermicelli al sugo di anguille. Arrosto di cefalo.
26. *Domenica*—Minestra di broccoli, cappucce e cicorie. Gallina bollita. Imbianco di merluzzo.
27. *Lunedì* — Maccheroni al sugo. Lacerto imbottito. Frittura d' animelle e fegato.
28. *Martedì* — Minestra di cicorie. Bollito di annecchia. Frittura di cervellate.
29. *Mercoledì* — Vermicelli al brodo di pesce. Imbianco di pesce. Frittelle con scarola.
30. *Giovedì* — Cappelletti al sugo di ragù. Lacerto imbottito. Frittura di cervelle e fegatini.
31. *Venerdì* — Gattò di patate. Imbianco di merluzzo. Frittata con asparagi.

N. B. Ricorrendo in questo finale di mese e la Vigilia del Natale ed il Natale, il pranzo di questi giorni potrà essere anche il seguente:

24. *Venerdì* — Broccoli soffritti. Vermicelli con aglio, olio ed alici salate. Fritto di anguille e calamari. Arrosto di capitoni e di cefali. Merluzzi in bianco. Insalata di rinforzo. Capponata con cavoli fiori. Frutti secchi. Pasticceria.

25. *Sabato* — Minestra di cicoria. Bollito di capponi e di vaccina. Maccheroni al ragù. Capponi al ragù. Interiore di polli in pasticcio. Arrosto di vaccina. Cefali e capitoni arrostiti. Frutti secchi. Struffoli, ed altro dolciume natalizio.

Nei giorni consecutivi a piacere, ma sempre a secondo de' piatti che corrono ne' giorni Natalizii.

Il 1.° dell'Anno poi, festa de'Signori, farai quel pranzo che meglio crederai di gusto e di piacere.

APPENDICE

CONTENENTE

I DIVERSI MODI DI PREPARARE VIVANDE

DI CARNE E DI PESCE

CAPITOLO I.

Del vitello di latte.

Tra le più squisite, salutari, e sostanziose vivande di animali quadrupedi, che possonsi assaporare nelle più splendide mense, quella composta delle carni di vitello lattante, a parer mio, ha il primo luogo; non essendovi parte di esso, che non sia capace di condimento e di gusto. Penso perciò colla mia industria di rendere ammirabile al gusto, ed alla vista questo animale, esponendo le tante variate vivande, che d'esso possonsi fare. Principierò dalla testa, e poi a parte a parte descriverò il rimanente del corpo.

Della testa del vitello lattante.

Testa all'erbette. La testa del vitello, pulita, e netta dai peli, si potrà cuocere lessa in acqua, condita di sale ed erbe aromatiche, e servirla, dopo cotta, con prezzemolo attorno.

Disossata al fior di latte. Disossata cruda la testa, si potrà riempire con un pastume fatto della stessa carne dell'animale, suo cervello, animelle d'agnello, tartufi, funghi, pistacchi, gialli d'uova crudi, erbette trite, e spezie; si farà cuocere in brodo, con fette di lardo, erbette, e prosciutto; e quando sarà fatta, si servirà con crema di fior di latte.

Disossata e ripiena di fegato ed acciughe. Si potrà riempire di fegato dell'istesso vitello non pesto, con lardo, midolla di manzo, tartufi, pignoli, passerini, coriandri, capperini, suo cervello, spezie ed erbette; con questo pastume la testa ripiena si metterà a cuocere in casseruola, con fette di lardo, e prosciutto, facendola così lentamente stufare, bagnandola con ottimo brodo; e nel servirla, si coprirà con salsa d'acciughe, e capperini.

Disossata alla parmigiana. Ripiena ancor la suddetta testa con parmigiano grattato, suo cervello, uova crude, targone, e prezzemolo assai, si farà cuocere in brodo, con erbette, fette di lardo, e sale; e quando sarà cotta, si servirà con crema composta di latte, gialli d'uova, e parmigiano grattato, facendola assodare anche al forno, acciò abbia corpo.

Al colì di pomidoro. Dopo cotta ne' suddetti modi la testa del vitello, si può tagliare in fette; e passate con butiro, ed erbe trite, si servirà con colì sopra di pomidoro.

Imboracciata al sugo di limone. Bollita la testa di vitello in brodo, senza ripieno, si potrà tagliare in fette, le quali attuffate ne' gialli d'uova, ed involte nel pane e parmigiano grattato, si metteranno a cuocere adagiatamente su la gra-

ticola, e si serviranno con sapor di limon verde.

Alla salsa reale. Cotta la testa in brodo, e tagliata a bocconi, si faranno infarinare, e friggere in buon strutto, e poi con salsa reale sopra si serviranno.

Allo spiedo, con sapor d'agresto. La testa, dopo bollita, e quasi cotta, si potrà arrostire allo spiedo, involta bene nella sua rete, o carta unta di butiro, e così, lentamente fatta finir di cuocere, si servirà con sapor d'agresta.

All' amarene. Dell' istesso modo arrostita la testa di vitello, cioè involta in carta, o rete, riuscirà di gusto, se si riempie di amarene giulebbate, mescolate col suo cervello (prima cotto in brodo), gialli d'uova, ed aromi, e, quando sarà cotta, si servirà con crostini di pane, farsa di prosciutto, e butiro.

Alla malvasia. Sarà ancor piacevole, se dopo disossata la testa di vitello, si riempirà con farsa di carne dell'istesso animale, acciughe, erbette, capperini, e un senso d'aglio; dopo posta in stufa con fette di lardo e prosciutto, bagnata con malvasia, si farà lentamente cuocere, e quando sarà per servirla, con l'istessa sua salsa s'imbandirà.

Alla pompadour. Disossata la testa, e ripiena con varie cervellette, panna di latte, gialli d'uova, tartufi triti, e cannella in polvere, si farà cuocere in buon brodo, e quando sarà cotta, si caverà. Poi si coprirà di butiro, gialli d'uova stemperate, e parmigiano grattato; e facendola prender colore al forno, così calda si servirà.

Al latte e butiro. È ottima a cuocersi la testa del vitello nel brodo, dopo in latte, condita di cannella in polvere; e nel servirla s'imbandirà con salsa di butiro, e gialli d'uova.

In frittata. Dopo che la testa sarà cotta in brodo ben nutrito, si taglierà a bocconcini, quali messi in una quantità d' uova ben sbattute, con parmigiano grattato, pepe, e prosciutto trito, se ne formerà con butiro un' ottima frittata servita con crostini attorno.

Agli spinaci. La testa di vitello cotta intiera, o in fette in brodo ben condito, si può servire coverta di spinaci alla crema.

Alla salsa di cedro. Bollita intiera la testa di vitello, e poi fettata, s' infarina, e si frigge in strutto; e con salsa di cedro si servirà.

Delle cervella del vitello, o manzo.

Cervelle lesse al prezzemolo. Le cervella del vitello o manzo, dopo pulite dalla pelle e sangue, si metteranno a cuocere in brodo, condito di prezzemolo e sale, e si serviranno con prezzemolo intorno, e sugo di limone, o pure con sapor d' acetosa.

Fritte alla salvia. Bollite le cervella in acqua, sale, limone, ed un mezzo bicchier d' aceto, si faranno freddare; e tagliate in bocconi, s' infarinano, s' indorano in uova, ed in parmigiano e pane grattato involte, si faranno nello strutto friggere; e calde con salvia fritta intorno si serviranno.

Al butiro, ed uova. Cotte le cervella in brodo ben condito di sale, e prezzemolo, si possono servire alla salsa, di butiro, ed uova; mettendo in casseruola un grosso pezzo di butiro, de' gialli d'uova, e sugo di limone; e tutto addensato sopra un fornello, caldo com'è si verserà sopra le cervella.

Alla parmigiana. Fatte cuocere le cervella in acqua, sale, ed erbe, si faranno dopo freddare, e si taglieranno a bocconi, i quali passati con butiro, prosciutto trito, prezzemolo trito, e spezie, si passeranno dopo in pane e parmigiano grattato. Così fatte si accomoderanno sopra d' una carta in forma di navicella, coverte di butiro, e un ottimo coli di vitello, si faranno prender corpo, e colore al forno, e calde si serviranno.

In frittata. Le suddette cervella dopo bollite, si potranno tritolare e mescolare con parmigiano grattato, fior di latte, sale, e pepe; e con uova sbattute se ne formerà una grossa frittata con butiro, servendola calda.

In budin alli spinaci. Ottime sono le cervella in budin, o supprese, con farle cuocere in brodo chiaro, poi pestarle con spinaci, prima lessi in brodo, aggiungendoci del butiro, uova, latte, e cannella in polvere. Si faranno prender corpo in una casseruola sopra al fornello, dopo in altra unta di butiro e mollicata si metterà, ed al forno si farà finir di cuocere ed assodare. Questa composizione in bocconi ridotta, infarinati, dorati, e mollicati, si faranno friggere, e caldi servirannosi.

In gnocchi. Sono di piacere ancora le cervella, quando si faran cuocere in brodo, e poi peste in mortajo con mollica di pane e parmigiano grattato, gialli d'uova, e spezie, se ne formerà un pastume, del quale se ne faranno degli gnocchi in forma di quelli di pasta, e si faranno cuocere in ottimo brodo, e stufati poi, incaciati con parmigiano e butiro, o pure sugo di carne, si serviranno.

In frittelle alla malvasia. Riescono di gusto le cervella, quando si faranno bollire prima, e

dopo pestare con erbette odorifero, formaggio grattato, uova, zucchero, spezie; e con buona malvasia il tutto bagnato, se ne faranno delle frittelle involte in fior di farina, e si friggeranno in butiro.

In frittata montata. Cotte prima le cervella in brodo, e dopo peste con fior di latte, rossi d'uova crude, aromi, e parmigiano grattato: indi vi si metterà della chiara d'uova, ben montata, con la quale si mischierà ogni cosa; ed avendo la padella sopra il fuoco con butiro, se ne formerà con la composizione suddetta una delicata frittata, da poterla servire calda.

Alla crema. Cotte che saranno le cervella in brodo ben chiaro, si pestano ben bene, e dopo si uniscono con gialli d'uova, latte, e zucchero, e se ne formerà nella casseruola una crema, aggiungendoci un stecco di cannella nel cuocerla; e quando sarà assodata, si verserà in un piatto, per poterla servire fredda.

Frittata spina. Si può fare delle cervella altra frittata alli spinaci e cipolle, facendoli prima bianchire, poi tritolare, con spinaci ancor bianchiti e cipollette passate in butiro; aggiungendoci del parmigiano grattato, delle uova, un mezzo bicchiere di vino bianco, del sale, e del pepe, dopo con ottimo butiro nella padella se ne formerà la frittata.

In budin grigliato. Si possono ancor fare delle budin con le cervella di vitello, facendole cuocere in brodo, o dopo pestarle con midolle di manzo, butiro, aromi, parmigiano grattato, e gialli d'uova duri; ed essendo tutto ben pesto, se n'empiranno le budella d'agnello alla lunghezza d'un dito, dopo su la graticola si faranno arrostire; e calde si serviranno.

Alla rete in suppresse. Lesse le cervella in brodo, e tritolate bene vi si pone della panna di latte, aromi, cedro trito, e polvere di mostaccioli; dopo fattone bocconi, s'involtano in rete di porco e dentro d'una tortiera al forno si faran finire di cuocere, servendole calde.

In tartarette. Ancor farsene potranno delle cervella tartarette, facendole cuocere prima in brodo, poi peste con pistacchi, zucchero, cannella, gialli d'uova, poco di latte, scorsette di portogallo giulebbate, ed un po' d'acqua di odore. Questa composizione ben maneggiata, si metterà dentro delle cassette di pasta, ma senza coprirle, e si faranno cuocere al forno, servendole con zucchero.

Fritto alla salsa agro-dolce. Dopo che le cervella saranno cotte, si possono dorare, e friggere; e poi con salsa agro-dolce servirle, calde o fredde.

Arrostite alla rete. Bollite le cervella in brodo, passate in butiro, involte nella mollica di pane grattato, parmigiano, condite di sale e pepe, si metteranno nella rete di porco, o vitello; e così si faranno arrostire per servirle calde.

Mescolate con ricotta le cervella, se ne fanno frittellini, che sono gustose.

Della lingua del vitello.

Lingua lessa alla salsa di butiro. La lingua del vitello è ottima a farsi bollita, condita di erbe e sale; e poi servita calda, o con verdura d'intorno, o pure con salsa di butiro, o d'altra maniera.

Alla salsa tedesca. La lingua bollita, e po passata in butiro, prosciutto, cipollette, un sens

d'aglio, vino bianco, capperini, e spezie, si farà prender corpo, e si servirà calda.

Alla salsa di tartufi. Si può la lingua farsire con altra carne di vitello, e poi in casseruola messa a cuocere, con fette di lardo, prosciutto, ed erbette; e quando sarà cotta, si servirà con salsa di tartufi cotti in butiro e vino bianco.

Al sapor di funghi. Infilzata la lingua tutta di lardelli, presciutto, ed erbe, si servirà con un sapor di funghi passati in olio con aglio, ed erbe.

Fritta alla salvia. È ottima a servirsi la lingua fritta, la quale si farà prima bollire, dopo si fetterà, e infarinate le fette, dorate, e involte nel pan grattato, si faranno friggere; e con salvia fritta intorno si serviranno.

Alla salsa agro-dolce. Cotta lessa la lingua, e tagliata a bocconi, questi s'infarinano, s'indorano, e friggono; e formando dopo una salsa agrodolce, con sugo di limone, aceto bianco, polvere di mostaccioli, pignoli, passerini, e spezie; dentro di questa si faran prendere corpo, e si serviranno come piace.

Alla salsa all'olio. Cotta la lingua in brodo chiaro, condito di sale, ed erbette, si servirà fredda con salsa all'olio, fatta con prezzemolo pesto, acciughe, capperini, majorana, e pepe; il tutto ben pesto, vi si metterà dell'olio, e sugo di limone.

In arrosto con salsa reale. Riesce assai di gusto la lingua, se s'infilzerà di lardelli conditi d'aromi, e poi involta in rete di porco, o vitello, si farà cuocere arrostita; e quando sarà cotta, si servirà con farsa reale.

Al purè di piselli. Si cuoce la lingua in umido ben condita d'erbe, e spezie; e quando sarà cotta,

si fetterà, e si metterà in un purè di piselli verdi con fettoline di prosciutto, e si servirà calda.

Farsita al latte. Si può ancor vuotare la lingua, ed empire con una farsa di parmigiano grattato, uova, erbette trite, butiro e spezie; e dopo postola a cuocere in brodo chiaro, si servirà con salsa di gialli d'uova, latte, e foglie di salvia.

Imboracciata. La lingua, quando sarà cotta lessa, si passerà con butiro, presciutto trito, erbette, e spezie (non già intiera, ma fettata); dopo accomodata sopra d'un foglio di carta si coprirà di parmigiano, grattato, e butiro; in questa maniera si metterà al forno, e si servirà calda.

Alla salsa di targone. Cotta la lingua lessa, o pure in stufa, si può servire con salsa di targone nel coli di vitello.

In fricassea. Si può fare una fricassea della lingua, facendola prima lessare, poi tagliata a dadi, si passeranno con butiro, erbette, e spezie, e nel servirla si legherà con brodo, gialli d'uova, butiro, ed agresta, o pur sugo di limone.

Alla parmigiana. Si serve ancora la scannatura lessa, coverta di lattughe ripiene, e poi l'una e l'altre con salsa di butiro, parmigiano, e gialli d'uova.

Al purè di lenti. Riesce di gusto la scannatura cotta in stufa, e poi dentro la purè di lenti, o piselli, dove siavi del cervellato, e fette di prosciutto.

Del fianchetto del vitello.

Fianchetto lesso al prezzemolo. Il fianchetto del vitello, se ben sia un tocco di carne quasi vuota, e non di troppo corpo, pure se ne possono fare, delle variate vivande, da usarsi nelle mense

nobili. In primo si può servire lesso con erbe aromatiche, e poi imbandito con prezzemolo attorno.

Farsito d'erbe. Si fa ancora lesso, farsito d'erbe aromatiche dolci, come spinaci, lattuga, bietola, ec. legate con parmigiano ed uova, e condite di spezie; con questo ripieno, si farà cuocere in brodo e si servirà con sapor di targone.

Farsito alla parmigiana. Il fianchetto, dopo farsito, e cotto nella detta maniera si può tagliare in fette, le quali bagnate con gialli di uova, e butiro, s'involteranno in pane e parmigiano grattato; e si faranno friggere nello strutto, o pure su la gratigola arrostite da servirle calde.

In stufa farsito per entrées. Si può formare un altro pastume, composto di carne magra di vitello ben pesta con un senso d' aglio, dei capperini, erbette trite, tartufi, prosciutto trito, ed aromi; se n' empirà il fianchetto, e si farà cuocere in stufa con fette di lardo e cipolle; e quando sarà cotto con sapor di funghi si servirà caldo.

Del petto del vitello.

Petto bollito all' erbette. Il petto del vitello è una parte del corpo ottima a mangiarsi; tanto più che in varii modi si può preparare. La sua prima cottura sarà bollito in acqua, sale, ed erbette; e quando sarà cotto, con sugo di limone e prezzemolo trito sopra si servirà.

Al sapor d'acetosa, per entrées. Bianchito il petto del vitello prima in acqua, e poi fatto cuocere in brodo di manzo ben condito, quando sarà cotto si può servire con salsa di butiro, o con sapor d' acetosa, o di targone.

In ragù al sapor di prugnoli. Steccato il petto

di lardelli, e prosciutto, bene aromatizzati, ed erborati, si metterà a cuocere in stufa con le solite cose, bagnandolo col vino bianco; e nel servirlo si coprirà con sapor di prugnoli.

Farsito al colì di gambari. Si potrà il petto tra la carne ed ossa farsire, con carne magra dell'istesso vitello, mischiandovi alla farsa del prosciutto trito, midolla di manzo, erbette, tartufi, e spezie. Con questo pieno si metterà a cuocere adagiatamente in stufa, bagnandolo con brodo, e si servirà quando sarà cotto con colì di gamberi.

Farsito all' erbe, e sapore di spinaci alla crema. Disossato il petto con diligenza, e fatto una farsa di parmigiano e pane grattato, spinaci, pignoli, pistacchi, spezie, ed uova battute; se n'empirà il petto, e si metterà a cuocere in brodo chiaro, con fette di lardo, con erbe e sale. Si servirà con spinaci alla crema.

In fricassea bianca. Bianchito il petto del vitello, e poi tagliato in bocconi si passerà con butiro, si farà cuocere con brodo, erbe trite, e solite spezie. Quando sarà ora di servire in tavola, vi si metterà una salsa di giallo d'uova, e sugo di limone.

Alla salsa all' olio. Si cuoce in brodo il suddetto petto, condito di sale, un pochetto d'erbe, e vin bianco. Nel servirlo si coprirà con salsa di prezzemolo all'olio, pure con salsa di pignoli o pistacchi all'olio. Questa sarà una vivanda da servirla fredda per *Entremets*.

In arrosto. Disossato il petto di vitello crudo con diligenza, si potrà riempire con rognonata dell'istesso vitello, e da fuori piccato di lardelli e prosciutto; dopo inviluppato in fette di lardo, e carta unta di strutto, si metterà allo spiedo, e

si farà cuocere per servirlo con crescione intorno.

In bocconi fritti. Il grasso della punta di petto di vitello cotto in brodo, poi tagliato in bocconi questi infarinati, dorati, e mollicati, si friggeranno in strutto, e caldi si serviranno con frittelle di rosmarino, o prezzemolo.

All'arlecchina. Si può mettere il petto in stufa all'olio, coverto tutto di radiche di vari colori formandone come una veste all'arlecchina, e con carta unta d'olio, si coprirà, e si farà lentamente cuocere in casseruola. Si servirà con coli di vitello, e sugo di limone.

Della coscia del vitello.

Coscia in coppiette. La coscia del vitello essendo un taglio di carne poco nervosa, se ne possono fare quelle vivande, che non si possono degli altri tagli. Eccone la prima, che saranno le coppiette; per farle, bisogna prendere un pezzo di coscia, levarne quei piccoli nervicciuoli, e pestarla, con erbette trite; aggiungendovi dopo pesta del parmigiano grattato, pane bagnato in brodo, midolla di manzo ancor pesta, gialli e qualche chiara d'uova, cedro candito, e spezie. Dimenando e maneggiando bene questa descritta pasta, se ne formeranno le coppiette in forma rotonda, o lunga, ed in buon brodo di carne, si faranno cuocere; servendole dopo con coli di vitello.

In braciole. Si fanno dalla coscia di vitello delle braciole involtate, prendendo un tocco di carne e tagliatolo a fette sottili, le quali con la costa del coltello si schiacciano, si riempiscono di carne di vitello battuta mischiata. Nel momento di darle in tavola si serviranno con l'istesso sugo ben sgrassato, e senso di targone dentro.

In fricandò. Se ne fanno de' fricandò micciati di lardelli, e si faran cuocere in acqua con prosciutto, lardo, ed erbe; e quando saranno cotti con l' istessa glassa si serviranno, o con sapor d' acetosa sotto.

In crocchetti. La carne magra della coscia tagliata a dadi si passerà in casseruola con butiro, e poi si pesterà con midolla di manzo, mollica di pane bagnata in latte, gialli d'uova crudi, cannella in polvere, e fior di latte. Con questo pastume ben maneggiato se ne formeranno i crocchetti come un dito, e si friggeranno, e con prezzemolo fritto intorno serviransi caldi.

In braciole ripiene per entrèes. Tagliata a fette sottili e larghe la carne magra della coscia di vitello, si schiacceranno bene, e con rognonata dell' istesso vitello ben condita di sale e pepe riempite, ed avvoltolate ben strette s' invilupperanno ad una ad una in fette di lardo, e si metteranno a cuocere allo spiedo; e quando saranno cotte si serviranno calde (fuor delle fette di lardo) con salsa di butiro.

In stufa al vino e tartufi per entrèes. Un bel pezzo intiero di coscia di vitello netto da nervi ed ossa, si stecchi di lardelli e prosciutto a filetti ben aromatizzati prima, ed in stufa chiusa si farà cuocere; ma condito di aromi, erbe, fette di lardo, prosciutto, e cipolle. Avendo bisogno d' umido si può bagnare con vino bianco; e, quando sarà cotto, si servirà con salsa di tartufi al vino.

In granatine al sapor di targone per entrèes. Ancor se ne fanno della coscia di vitello delle granatine micciate di lardelli, o pure farsite con l' istessa carne; ma sempre si faran cuocere in brodo ben condito delle solite erbe ed aromi e si

serviranno con sapor di targono al colì di vitello.

In pane per Hors-d'oeuvres. Pesta la carne magra della coscia di vitello con midolla di manzo, erbette aromatiche trite, e pane bagnato in latte, s'impastera con gialli d'uova crude, panna di latte, portogallo candito ben trito, parmigiano, ed aromi: se ne formerà un bel pane accomodato sopra d'una tortiera, si farà cuocere con diligenza al forno, coverto di rete di vitello. Quando sarà cotto con colì di presciutto si servirà.

In fettoline fritte alla salsa di butiro. Tagliato un pezzo di coscia del vitello a fettoline sottili, e passate in casseruola con butiro ed erbette condite di spezie, si mollicano ed indi in ottimo strutto si friggano; e nel servirle s'imbandiranno con salsa di butiro, e sugo di limone.

Alla perfilata. Un bel grosso pezzo di coscia del vitello si vuoti, levandone per una buca con diligenza la carne, la quale si pesterà con dell'erbe fine, e midolla di manzo, e con ogni sorta di spezie condito. Si riempirà con questo pastume, e da fuori si piccherà tutto d'erbe, e poi in casseruola con fette di lardo, e presciutto pian piano si farà cuocere. Quando sarà all'ordine, si servirà con salsa di cipollette sotto.

Piccata per ripieno di erbe. Tritulata la carne della coscia del vitello quando sarà cotta e condita dell'istessa suddetta maniera, se ne potranno empire delle frittatine in forma di cannoncini, o pure delle lattuche e carciofi, le quali fatte cuocere in buona glassa si serviranno con buon colì di vitello.

In fettoline alla salsa agro-dolce. Fattone fettoline della coscia del vitello e poste in aceto di odore, con sale, e pepe per un'ora, le asciu-

gherai, poi infarinate le friggerai in butiro, e le servirai con salsa di limone e zucchero.

Alla griglia. Ridotta la coscia del vitello in fette sottili e ben schiacciate, si ungano di butiro sciolto ad una ad una, e si buttano nella mollica di pane grattato condita di sale e pepe. Dopo sopra la griglia si farau cuocere e si serviranno con salsa alla graportina, di scalogue, aceto, e sugo di limone.

In cannelloni. Della carne di coscia del vitello se ne forma una farsa condita di prezzemolo, cipolline, midolla di manzo, un senso d' aglio, pepe, tutto ben pesto, e legato con giallo d' uova; dopo se ne formeranno tanti pezzi, i quali rotolati in forma di cannelloni s' involtano nelle barde di lardo e nella carta bianca e si fanno cuocere al forno pian piano. Cosi si serviranno caldi senza lardo sopra croste di pane.

Del lacerto del vitello.

Lacerto alla malvasia per entrées. Il lacerto parte della coscia del vitello, è un tocco di carne ancor magra; il quale riesce di gusto quanto si cuoce in umido, steccato prima di lardelli aromatizzati ed erborati; bagnato nel cuocerlo di malvasia, e nel servirlo con l' istesso suo sugo.

Farsito alla salsa di scalogne. Si puó fare una buca al lacerto per lungo, cavandone un pezzo di carne, e riempiendolo poi con farsa dell' istessa carne, condita d'erbe, prosciutto trito, pistacchi, pignoli, fette di tartufi, e spezie. Ripieno con questo, si farà cuocere in stufa, bagnato con buon sugo; e nel servirlo quando sarà cotto, si metterà sotto una salsa di scalogne.

Arrostito alla salsa di agresta. Tutto lardato il lacerto del vitello di fini lardelli, si può cuocere allo spiedo e poi si potrà servirlo con salsa d'agresta.

Al vino per entremets. Il lacerto di vitello cotto con acqua, vino bianco, foglie d'alloro, coriandri, ginepri, sale e pepe schiacciato, si servirà freddo, coverto di butiro e lavori d'erbe; o pure con salsa all'olio di pistacchi.

Della lonza del vitello.

Lonza arrosto allo spiedo. La lonza è la parte migliore del vitello, dalla quale si fa la vivanda più gradita dei golosi. La cottura di questa sarà arrosto, bene inviluppata nel grasso, o nella carta unta di strutto o butiro, e quando sarà cotta si servirà con insalatina intorno.

Alla genovese. Si fa ancora arrosto alla genovese, mettendola in una casseruola con dello strutto dentro o butiro, e con fuoco adagiato sotto e sopra, e si farà cuocere, e se mai si seccasse troppo, vi si potrà mettere dell'acqua: quando è per servirla, si passerà sopra al fornello, acciò si asciughi e servirà ancora per farle prendere colore. Questa si servirà calda con i crostini d'intorno, e con la sua glassa sopra.

Carbonata. Fettata la lonza del vitello quando è cruda, e poste le fette dentro d'una tortiera con butiro a cuocere lentamente sopra le braci: quando saranno quasi cotte, si bagneranno bene di butiro liquefatto, e si mollicheranno con pan grattato, mettendole da parte. Quando sarà ora per servirle, si metteranno per poco nella graticola acciò prendano un bel colore.

In stufa agl'aranci. È anche piacevole la lonza del vitello a mangiarsi quando è cotta in stufa, e condita di aromi, e poi servita senza punto d'umido con sugo d' aranci.

In frittata. Quando è cotta la lonza del vitello allo spiedo, si caverà il rognone grasso, che uniti insieme si sminuzzeranno, e si può formare con uova sbattute una bellissima frittata, condita di sale, pepe e parmigiano grattato.

Arrostita alla corradina. Si farà cuocere allo spiedo con la leccarda sotto piena di butiro, il quale si butterà di continuo sopra, per farla con questo umettare, acciò resti bianca, e sugosa. Quando sarà cotta si servirà coverta tutta di panna di latte, o pure con crema di latte e gialli d' uova.

Delle coste del vitello.

Coste al sapor di scalogne per entrèes. Le coste del vitello tagliate ad una ad una, si possono cuocere in umido con sapor di scalogne; e per farle bisogna schiacciarle e involtarle con un poco di salsa dentro fatta dell' istesso vitello, e condita di spezie, presciutto, e capperini.

Alla graticola. Le coste bene ingrassate di butiro, si faranno cuocere su la graticola con fuoco lento; e, nel servirle, si guarniranno con insalata di crescione.

Imboracciate. Nettate da nervi le coste del vitello, ed ingrassate bene con butiro, si metteranno a cuocere in una tortiera sopra al fuoco lento; quando saranno mezze cotte, si tireranno indietro per farle freddare. Freddate si bagnano nell'uova sbattute, e s' involtano nel parmigiano e pane

grattato, servendole fritte in strutto con prezzemolo fritto intorno.

In fricandò. Se ne fanno de' fricandò delle costolette del vitello lardellandole di piccoli lardi, cuocendole in brodo, e quando saran cotte, con sapor di acetosa sotto si serviranno.

Alli tartufi. Si posson marinare le coste del vitello, e dopo friggerle in buono strutto. Quando si vorranno servire si faranno prima bollire in coli, ove siavi dell'agro di limone e de' tartufi triti.

Farsite alla panna e butiro. Cotte le coste del vitello con butiro, in una tortiera, s'empiranno d'un salpicon d'animelle, tartufi, funghi, e cose simili, e si copriranno con una farsa di vitello condita di spezie, d'uva e mollicate, si faranno prender colore al forno; quando saran cotte, si serviranno con salsa di butiro.

Del rognone della lonza del vitello.

Rognone in ragù. Il rognone intero fuor del grasso si potrà cuocere in ragù ben condito d'erbe, e spezie, e poi si servirà con sapor d'acetosa sotto.

In fricassea. Cotto il rognone in fettoline in casseruola, con butiro, ed erbette, quando sarà per servirsi, si legherà con gialli d'uova crudi, e sugo d'agresta.

Arrosto. Tutto infilzato di lardelli il rognone di vitello ed unto bene di butiro si farà cuocere allo spiedo; e nel servirlo si metterà insalatina intorno.

In frittata. Dell'istesso rognone cotto arrosto, se ne può formare un'ottima frittata, tritolandolo con erbette fine, e mischiandolo con parmigiano grattato

Delle orecchie del vitello.

Orecchie lesse alla salsa di menta. Le orecchie del vitello pulite dai peli, si possono cuocere lesse in acqua, sale ed erbe, e servire poi con salsa di menta, o pure di pomidori.

Farsite al butiro. Bianchite le orecchie del vitello in acqua, e ripiene dopo di farsa d'uova, ed erbette, si metteranno a cuocere in buon brodo chiaro, condito d'erbe; e quando sono per servirle, si copriranno con salsa di butiro, gialli d'uova, e sugo di limone.

Fritte al parmigiano. Cotte lesse le orecchie del vitello, e fatte poi freddare, s'infarinino, si tuffino nell'uova, e nel pane e parmigiano grattato s'involtino; e così in strutto si friggano per servirle calde con prezzemolo intorno.

In ragù al sapor di funghi. Bianchite le orecchie del vitello in acqua, e con ottima farsa di carne dell'istesso vitello ripiene, condita, con midolla di manzo, erbette, capperini, prosciutto trito, e spezie; si faran poi cuocere in ottimo brodo oscuro, e si potrà servirle con sapor di funghi.

All'agro-dolce per entremets. Bollite prima in brodo le orecchie di vitello, e dopo infarinate, dorate e fritte, si potranno servire con salsa agro-dolce.

Dei piedi del vitello.

Piedi alla salsa d'anasi. I piedi del vitello, netti da loro peli, si cuocono bolliti in acqua, conditi di sale, prezzemolo, e lardo; e si servono con salsa d'anasi, la quale si farà con anasi, uno spicchio d'aglio, e spezie, sciolta in aceto rosato; si passerà per setaccio, e si farà bollire.

In umido al colì di prosciutto. Si possono ancor cuocere i piedi del vitello in umido, con fette di lardo, prosciutto, ed erbe, con sugo di carne bagnati. Quando saran per servirli, bisogna coprirli d'un buon colì di prosciutto, con capperini, e tartufi dentro.

Fritti alla salsa reale. Cotti lessi li piedi del vitello, si tagliano in pezzi, e si lasciano freddare. Dopo s'infarinano, s'indorano, e si friggono in strutto; e con salsa reale sopra si servono.

Arrostiti alla parmigiana. Cotti con buon brodo chiaro li piedi del vitello, si possono così intieri disossare, e farli freddare sopra un panno; quando saranno freddati, si ungano bene con butiro, e gialli d'uova stemperati insieme; dopo involtolati in mollica di pane e parmigiano grattato e posti sopra la graticola, si fan prender colore, e caldi si servino.

Rifreddi alla salsa all'olio. Cotti lessi in acqua con sale, ed erbe, si servano freddi con salsa verde all'olio fatta di prezzemolo.

Alla salsa agro-dolce. Si cuocono ancora li piedi del vitello in stufa con fette di lardo, foglie d'alloro, e spezie, e quando saranno cotti se ne levano le ossa, e vi si fa nel servirli una salsa agro-dolce, composta d'aceto, limone, spezie, zucchero, polvere di mostaccioli, pistacchi, pignoli e capperini.

I piedi del vitello si mettono anche a cuocere ne' brodi di sostanza, acciò dia corpo, e gusto.

Delli lattaroli del vitello.

Lattaroli bolliti al sugo di limone. I lattaroli del vitello sono l'onore de' conviti, le delizie

de' golosi, e il ristoro degli ammalati. Questi si possono servire cotti in brodo chiaro, condito d'erbe, e sale; e poi imbanditi con prezzemolo, e sugo di limone.

Fritti alla salsa reale. Bianchiti in acqua li lattaroli, si fettano, s'infarinano, e si friggono; e con prezzemolo intorno, o pure salsa reale, servonsi caldi.

Arrostiti. Netti dalla loro pelle i lattaroli si possono minutamente lardare, e con carta unta di butiro bene involtati si faranno arrostire allo spiedo; o pure involti in foglie di fico unte di strutto si faran cuocere tra le ceneri calde, e si serviranno con crostini d'intorno.

Imboracciati, e fritti. Cotti in buon brodo chiaro li lattaroli, si possono dopo infarinare, dorare in uova sbattute, e mollicarli con pane grattato Quando sarà ora di tavola si friggeranno in strutto, e così caldi con salvia fritta intorno si serviranno.

In ragù al targone per entrèes. Si possono cuocere in ragù, con fette di lardo, prosciutto, ed erbe; e quando saranno cotti, si serviranno con buon coli di vitello, e senso di targone dentro.

Arrostiti alla parmigiana. Bianchiti i lattaroli del vitello, e netti delle pellicole, s'involtano in pane e parmigiano grattato condito di sale, e pepe; e poi inviluppati in rete di porco, o di vitello, si faran cuocere allo spiedo. Quando saran cotti, si cavino dalla rete, e si servano.

In cartoccio al coli di pomidori. Se ne possono ancor fare delli cartocci con li lattaroli del vitello, facendoli bianchire prima, e poi tagliarli a pezzi, e passarli con butiro, erbette tritate, conditi di sale, e pepe; ed avendo fatte le cassette

di carta, si mettano dentro, e si coprano di pane, e parmigiano grattato, per farli prendere colore al forno; servendoli dopo con sugo di carne, e limone, o pure con coli di pomidori.

In fricassea per entrèes. È ottima una fricassea di lattaroli del vitello, passati con butiro, erbette, e conditi di aromi; e poi servirla legata con gialli d'uova, e sugo di limone.

In frittata per Hors-d' oeuvres. Bolliti come sopra li lattaroli del vitello si tagliano a bocconi e si passano in casseruola con butiro, ed erbette fine; dopo con uova sbattute, con parmigiano grattato, e con fettoline di prosciutto, se ne farà una frittata, da servirla calda.

Del fegato del vitello.

Fegato fritto per Hors-d' oeuvres. Il fegato nel cuocerlo bisogna con diligenza tenerlo tenero altrimenti indurito non vale. Per friggerlo bisogna pulirlo dalla pelle, e ridurlo in fette sottili, le quali si laveranno in acqua fresca, più volte, dopo si asciugano con panno, s'infarinano, ed in buono strutto si friggono, e servendole si serviranno calde con salvia fritta intorno.

Fritto alla genovese. Fritto il fegato del vitello dell'istessa maniera di sopra, si può condire alla genovese, facendoci una salsa agro-dolce, fatta con pezzi dello stesso fegato fritto pesti, capperini, pignoli, polvere di mistacciuolo, spezie, zucchero, e con sugo di limone, ed aceto sciolto. Condito il fegato con questa salsa, è ottimo a mangiarsi caldo, o freddo per *Entremets*.

Alla cipollina per entrèes. Ridotto il fegato del vitello in pezzi, netti già dalla pelle, e questi

messi in casseruola con butiro, e cipolline trite, targone, e prezzemolo trito, si faranno adagiatamente cuocere bagnandoli con buon coli, condito di spezie, e sugo di limone.

Arrostito al finocchio. Netto della pelle il fegato del vitello, e tagliato in grossi pezzi, si faranno in acqua fresca bianchire per poco, e dopo si asciugheranno con panno. Quando son così fatti bisogna passarli nel pane, e parmigiano grattato, conditi di polvere di semi, finocchi, pepe, e sale, ed involti in rete di vitello, si faranno allo spiedo arrostire; e servendoli quando son cotti si serviranno con salsa di finocchio.

Alla glassa e sapor di targone. Il fegato del vitello, netto dalla sua pelle, ed infilzato tutto di lardelli, e chiodi di presciutto, passati prima nelli aromi in polvere, ed erbe trite, si farà cuocere nella glassa, ove siavi del lardo, presciutto, alloro ed erbe fine. Quando sarà cotto si servirà con sapor di targone per entrèes.

Arrosto micciato di lardelli. L'istesso fegato del vitello netto dalla pelle, e micciato tutto al di fuori di lardelli, si farà cuocere allo spiede ungendolo spesso di butiro mentre cuoce; e nel servirlo, si metteranno intorno al piatto delli cetriuoli tagliati a filetti, conditi d'olio, ed aceto.

In gattò per entremets. Bianchito in brodo il fegato del vitello, e posto bene in mortajo, con midolla di manzo, e pane bagnato in latte si condirà di spezie, panna di latte, cedro, portogallo candito, passerini, pistacchi, ed un poco di zucchero. Essendo il tutto ben maneggiato, si legherà con gialli d'uova crudi, e qualche chiara ancora, e si metterà in una casserola unta di butiro e pane grattato, facendolo cuocere nel forno.

Alla parmigiana. Tagliato a filetti il fegato del vitello, si farà cuocere in cassaruola con butiro, erbe fine, e brodo chiaro; quando sarà per servirlo, si metterà un legamento di gialli d'uova, parmigiano grattato, e sugo di limone.

Farsito al sapor di tartufi. Pulito il fegato del vitello, e fattoci una buca per lungo, la quale si riempirà con una farsa composta dell'istesso fegato pesto, midolla di manzo, rognonata di vitello, presciutto trito, permigiano grattato, uova ben sbattute, e spezie. Con questo ripieno si metterà a cuocere in casseruola involto nelle fette di lardo, con fuoco sotto e sopra, e quando sarà all'ordine, si servirà con sapor di tartufi al butiro.

In salsicce. Se ne posson fare delle salsicce col fegato del vitello, tritolandolo ben fino, unitamente con lardo di porco, ed un senso d'aglio, e poi condirlo con ogni sorta di spezie, ed empirne le budelle d'agnello alla lunghezza, che piacerà. Si possono servire arrostite, ed ancora in umido con sapor di malvasia.

Al latte e salsa reale. Fattone dal fegato del vitello fettoline ben sottili, si metteranno in adobbo nel latte per qualche tempo: poi levate, ed involtate in polvere di pane di Spagna, si faran friggere in strutto, e con salsa reale si serviranno.

In suppresse. Dell'istesso fegato del vitello se ne posson fare delle suppresse, facendolo bianchire in brodo, e poi con midolla di manzo pestarlo, e condirlo di spezie, mollica di pane bagnata in latte ed uova. Dopo formarne le suppresse alla lunghezza d'un dito, panarle, e friggerle.

CAPITOLO II.

Del bue, o manzo.

La carne di bue era presso gli antichi in gran stima, e gli uomini d'oggidì sono fatti così delicati, che sembra loro bassezza il vedere su la mensa vivande composte della carne di bue, e soltanto se ne servono per il lesso, e per far brodo; quandochè se ne posson fare delle variate e gustose vivande, delle quali ne descriverò alcune.

Bue lesso. Il petto, e culatta del bue sono ottimi a cuocerli lessi, ben conditi d'erbe, cipolle e sale; servirli con verdura d'intorno, o pure con delle salse spiritose, e piccanti.

Alla reale per entrées. Si prende una culatta di bue, e si stecchi con presciutto, e lardo ben conditi di spezie diverse e di erbette trite facendo entrare i lardelli acciò diano gusto; dopo si metta in casseruola per farla marinare con cipolle, prezzemolo, basilico, timo, agresta, pezzi di limone, ed un poco di brodo. Quando sarà così fatta, si metta dentro d'una marmitta, ma involtata prima con lardo in una salvietta, e si faccia adagiatamente cuocere (mettendo un tondino al fondo della marmitta acciò non bruci la salvietta) con acqua, un pezzo di prosciutto, un pezzo di panzetta di porco, e per condirla vi si metta del vino bianco, agresta, zenzaro, cannella, pepe lungo, fette di limone, noce moscata, cipolla, prezzemolo, alloro, basilico, coriandri, anasi, e sale. Tutte queste cose essendo nella marmitta, si coprirà, e si lascerà nutrire il pezzo di culatta nelle braci dolcemente; ed essendo cotta, si lascierà

freddare nel suo grasso. Dopo si faccia un buon coli di vitello, nel quale si metterà il pezzo di culatta, e se le farà prender corpo sopra le braci, acciò il coli penetri; e si servirà con sugo di limone.

Culatta di bue rifredda. Bollita dell'istessa maniera come sopra la culatta di bue si potrà servire rifredda, intiera, o pure in fette, con verdura intorno.

Entrées di bue in stufa. Un pezzo grosso di coscia di bue si cuoce, in stufa, tutto lardato prima di grossi lardoni, ben aromatizzati, e condito con fette di lardo, presciutto, aromi, erbe, ed un bicchiere di spirito di vino; e quando sarà cotto si servirà con sapor di tartufi.

Bue in fette rotolate per entrées. Un altro pezzo di carne magra di bue tagliato a fette ben sottili, si schiacceranno, e vi si metterà dentro un pieno fatto con carne di vitello, midollo, grasso di porco, presciutto, funghi, tartufi, ed erbe; tutto ben tritolato, si condirà di spezie e di gialli di uova crudi. Ripieni dunque le fette, si rotoleranno ben strette, e si metteranno a cuocere alle braci con il solito grasso, erbe, e spezie: e quando saran cotte si sgrasseranno, e si serviranno con coli di vitello sopra, dividendole in due parti, ma la parte del pieno voltata in su.

Della carne magra del bue se ne fanno dei piccatigli, delle coppiette, delli pastumi ripieni ed altre cose conformi a quelle del vitello.

Coste di bue per entrées al sugo. Le coste di bue si mettono allo spiedo facendole prima marinare con aceto, sale, e pepe, timo, origano, ed un filetto d'olio; e così lentamente farlo cuo-

cere, e quando saran cotte, si metteranno in buon sugo condito di tartufi, e funghi.

Alla griglia. Le dette coste di bue tagliate ad una ad una, si faran marinare come sopra, e poi unte bene di lardo, ed aglio, si metteranno a cuocere su la graticola, servendole quando son fatte con sugo di limone.

Rotolate allo spiedo. Tagliate come sopra le coste di bue, schiacciate bene, si possono marinare, e riempire di lardo, e d' ogni sorta d'erbe aromatiche, con un senso d' aglio; poi involtolate bene, acciò si possono cuocere allo spiedo ingrassate al di fuori con butiro si metteranno a cuocere. Quando saranno cotte si serviranno in tavola con del crescione intorno.

Filetto di bue allo spiedo. Il filetto di bue, tutto lardato, e marinato con aceto, limone, sale pepe, timo, e cipollette si metterà a cuocere allo spiedo, con carta unta di strutto; e quando sarà cotto si servirà caldo.

Alla bracia. L'istesso filetto si potrà cuocere alla brace, ben condito d' erbe, e spezie, ed un bicchier di vino bianco. Quando sarà cotto si servirà con salsa di scalogne.

Addobbato. Si serve il filetto di bue addobbato in altro modo, cioè con origano, spicchi d'aglio, peparoli di Spagna, sale, fior di finocchi e coriandri; il tutto ben pesto, e bagnato con aceto di odore si lascerà così per lo spazio di due ore, dopo si farà arrostire involtato in fette di lardo, e carta unta di strutto; e quando sarà cotto si servirà caldo.

Lacerto alle droghe in stufa. Il lacerto del bue essendo ben pulito da ossa e nervi si stecchera tutto di cannella, garofani, lardelli e presciutto; dopo si metterà in istufa a cuocere con

fette di lardo condito di cipolle, ed erbette, e bagnato, quando sarà asciugato, con vin generoso. Essendo cotto si potrà servire con salsa di targone.

In freddo al sapor di menta. Il suddetto lacerto cotto bollito con acqua, vino bianco, alloro, limon verde, pepe schiacciato, coriandri, e fior di finocchio; si servirà in freddo con sapor di menta all'olio.

Della zinna di vacca.

Zinna bollita. La zinna di vacca per farne variate vivande si deve prima cuocere in aqua, condita d'erbe, e sale e poi farne quel che piacerà. Così bollita, si potrà servire calda con verdura intorno, o pure con sapor di prezzemolo, pomidoro, presciutto, o pur capperini, che sempre riuscirà di gusto.

Fritta alla parmigiana. Dopo bollita la zinna di vacca, si farà freddare per tagliarla a fette le quali infarinate, e dorate, si passano nel pane e permigiano grattato, e poi in butiro, o strutto e si friggano, servendole col prezzemolo, o salvia fritta intorno.

Fritta alla salsa reale. Tagliata la zinna di vacca in bocconi dopo bollita, si friggeranno in strutto (senza punto di pane, o parmigiano), e dopo in salsa reale si fanno prender gusto e si serviranno caldi o pure freddi.

In fricassea. Si può tagliare la zinna di vacca a filetti delli quali passati in casseruola con butiro, aromi, erbette trite, e brodo chiaro, se ne formerà una fricassea legata con gialli di uova, e sugo di limone.

Al sapor di tartufi. La zinna di vacca dopo

bollita, si può tutta al di dentro lardare, con lardelli aromatizzati; e poi fatta cuocere ed incorporare con buon sugo di carne, si servirà, con sapor di prosciutto e tartufi; o pure, funghi, e sugo di limone.

Arrosto. Micciata minutamente al difuori la zinna di vacca con fini lardelli, ed involtata in rete di vitello, si farà cuocere allo spiedo; e quando sarà cotta si servirà con sugo d'agresta.

Zinna al latte, e crema di pistacchi. Dopo bollita la zinna di vacca in acqua, e nettata dalle pellicole, si farà bollire di nuovo in latte condito bene di stecchi di cannella: e quando avrà preso gusto, e corpo, allora si caverà fuori, si asciugherà con panno, e si servirà fredda con crema di pistacchi.

Alla salsa di pignoli. Bollita la zinna in acqua e malvasia, ben condita di spezie schiacciate; dopo che sarà cotta, si pulirà ben bene, e si servirà fredda con salsa di pignoli all' olio.

Arrosto alla parmigiana. Quando sarà ben cotta la zinna di vacca in acqua, si taglierà a fette, e si faranno freddare; dopo si ungeranno con butiro, e gialli d'uova crudi, e si passeranno nel parmigiano e pane grattato, condito di sale, e pepe. Così fatto, si faranno abrustolire adagiatamente su la graticola, e si serviranno con frittelle di fior di sambuco.

Della lingua di bue.

Lingua alla brace. La lingua di bue si può preparare come quella del vitello, ma se ne possono ancor fare delle vivande diverse. Si prenda una lingua di bue, si netti, e se ne tagli la gola,

dopo s'infilzi tutta di lardelli aromatici, e si metta a cuocere dentro di una casseruola con fette di lardo e prosciutto, erbe aromatiche, e foglie d'alloro; e siccome va cuocendo, così si vada mettendo del vin bianco, e brodo di carne. Quando sarà cotta si potrà servire con buon colì di funghi passati con un senso d'aglio.

Addobbata per entremets. La lingua di bue si può cuocere in addobbo, facendola bollire con acqua, vino bianco, limon verde, foglie d'alloro, anisi, coriandri, pepe lungo, cannella ammaccata, e sale; cotta si può servire fredda unta di butiro, e guarnita d'erbe colorite.

Farsita. Fatta una buca per lungo alla lingua di bue, si può riempire con una farsa di vitello, capperini, pignoli, fette di tartufi, prugnoletti ed erbe trite: con questo ripieno si farà cuocere in stufa adagiatamente con il solito grasso, ed erbe. Quando si sarà per servirla, si coprirà d'una farsa di cipolline passate al butiro, e spezie.

Bullita al sapore di butiro. È ottima la lingua di bue servita lessa con erbe e sellari cotti in brodo, e poi coverti con sapor di butiro.

Arrosto. Si può cuocere la lingua di bue arrosto, ma prima bisogna lardarla bene, e farle dare mezza cottura alle braci con fette di lardo; dopo si infilzerà allo spiedo e si farà finir di cuocere ungendola spesso di butiro, e prima di servirla si farà una crosta con pane e parmigiano grattato.

Affumate. Le lingue di bue si possono salare, e affumare, come quelle di porco; e volendole servire, si metteranno prima nell'acqua fresca per qualche giorno, e poi si faran cuocere, o in vino bianco per farle servir fredde, o pure in brodo, con pottaggio di cavoli intorno.

CAPITOLO III.

Del capretto lattante.

Capretto arrosto intiero. Il capretto lattante è al par del vitello per gusto e nutrimento, e perciò se ne può far uso nelle tavole de' grandi. La stagione principia dall'autunno, per tutto l'inverno. Per cuocerlo, si può servire intiero, facendolo arrosto, minutamente lardato, o pure inviluppato in rete di vitello, e quando sarà cotto si guarnirà con frittelle di rosmarino.

Fricassea al bianco. Si può fare delli quarti d'avanti del capretto una fricassea, tagliati in pezzi, passati con butiro ed erbe trite, e poi nel servirli legati con gialli d'uova stemperati con brodo, e sugo di limone.

In fricassea oscura. Si fa ancora altra fricassea delli quarti d'avanti del capretto, tagliandoli in pezzi, e fatti cuocere in buon sugo di carne, con erbette, e spezie; e si servirà con un ottimo legamento oscuro di funghi e tartufi triti.

Arrosto al sapor di rosmarino. I quarti di dietro del capretto si fanno arrosto tutti pieni di lardalli aromatizzati, ed inviluppati in fette di lardo e carta; servendoli con sapor di rosmarino.

In stufa al sapor di pomidoro. Steccate di lardelli, e foglie di rosmarino le coscette di capretto si faran cuocere in stufa con butiro ed aromi; e si serviranno con sapor di pomidoro.

Arrosto alla moda. Arrostito le coscie di capretto, come si è detto, si mettano nel piatto a stufare con ragù sopra di funghi, fette di tartufi, e grani d'agresta, passati con butiro, ed un senso d'aglio, condito di pepe, e sale.

Arrosto ripieno all' erbette. Il capretto di latte si può pelare con acqua calda senza scorticarlo, e da una buca, che se gli farà nel fianco si caveranno l' interiora, le quali ben polite, si taglieranno in pezzetti; e mescolato con presciutto trito, foglie di salvia, rosmarino, prezzemolo, menta, e timo, si passeranno in casseruola con butiro, un senso d' aglio ed aromi. Quando questo ragù sarà ben stagionato, se n' empirà il detto capretto per la buca, la quale si cucirà, e s' involterà in rete di vitello, facendolo così intiero arrostire allo spiedo. Sarà ottimo a mangiarsi caldo, e freddo.

Entrées di testa disossata. La testa del capretto netta da peli, si può disossare, e riempire con ottima farsa di vitello, animelle, erbette trite, presciutto, tartufi in fette, prugnoli, gialli d' uova, e spezie. Ripiena si farà cuocere in stufa coverta di fette di lardo, e di fette di carne, erbe solite, e spezie. Si servirà con salsa di cipolline.

Entrées alla salsa di butiro. Disossata e netta la testa di capretto, si può riempire con altra farsa, composta di parmigiano grattato e pane, erbe aromatiche trite, passerini, pignoli, uova sbattute, e spezie; e così poi si metterà a cuocere in brodo chiaro. Si servirà con salsa di butiro, gialli d' uova, ed agresta.

Fritta alla parmigiana. La testa di capretto netta da peli, si taglierà in due parti, e si farà cuocere in acqua con sale ed erbe. Quando sarà cotta si farà freddare, cavandone le ossa con diligenza; dopo s' infarinano ad una ad una le parti, s' indorano in uova e si passino nel pane, e parmigiano grattato; ed in ottimo strutto si frigge-

ranno, servendole con salvia, o rosmarino fritto intorno.

Fritto alla salsa di cedro. Si può la testa di capretto friggere con la semplice doratura d'uova, e poi fatta stagionare in salsa di cedro, e sugo di limone, potrà servirsi calda, o pur fredda.

Addobbata. Si può servire la testa di capretto addobbata, la quale si disosserà, e si riempirà di presciutto cotto tagliato a filetti, petti di pollanca cotti, e tagliati a filetti, capperini, pignoli, pistacchi, prezzemolo, e spezie; legando il tutto con uova sbattute. Dopo cucita bene la testa, si metterà a bollire in acqua, con vino bianco, alloro, coriandri, pepe lungo, stecchi, di cannella e sale. Si servirà freddo con sapor di pistacchi, o con erbe intorno.

Saporiglia dell'interiore del capretto. Dell'interiore del capretto se ne fanno delle saporiglie, con tagliarle in pezzetti, e passarle con butiro, presciutto trito, sale, pepe lungo, erbette aromatiche trite, e quando saran cotte si legheranno con ottimo coli di presciutto.

Altra saporiglia. Si può far altra saporiglia con l'interiore del capretto, dopo che son tagliate, e passate con butiro, ed erbe, si faran cuocere con brodo bianco, sale e pepe; e dopo se le farà un legamento con gialli di uova e sugo d'agresta.

Animelle come condirle. Sono ancor di grato gusto le animelle del capretto lattante, e se ne fanno le vivande più delicate; ma perchè ancor queste sono simili ai lattaroli del vitello, perciò fo ammeno descriverne tutte le maniere di prepararle, e condirle, potendosi servire di quelle istesse. Queste son ottime dentro a qualunque

pieno, ed in qualunque vivanda, che si può far di grasso.

Animelle arrostite all'imperiale. Se ne fanno ancor degli arrosti all'imperiale, con farle bianchire in acqua, poi passarle in cassaruola, con butiro, erbette trite, presciutto trito, sale, pepe, ed un po' di fior di farina per legarle. Dopo così sugose si metteranno nella reta dell'istesso capretto involtate ad uso di fegatelli, si faran finire di cuocere allo spiedo, e servendole si porteranno in tavola con crostini di pane fritto intorno.

Stecchetti di animelle. Sono ancor piacevoli le dette animelle, quando bianchite, e passate come sopra, s'infilzeranno nelli stecchetti, e si friggeranno in strutto, o si faranno arrostire alla graticola.

Fegato al latte. Il fegato del capretto tagliato in pezzi, e bianchito in latte, poi involto in rete di capretto o vitello si fa finir di cuocere allo spiedo, servendolo con salsa reale sotto.

Fegato come condirlo. Senza che io ne descriva tutte le maniere di condire detto fegato del capretto si potrà servire chi ha piacere di mangiarlo, di quelle accennate del fegato del vitello.

Dell' agnello.

Sebbene l'agnello sia di poco uso nelle tavole de' grandi, pure volendolo servire la sua stagion è nella primavera, e per cuocerlo sono ottimi li condimenti, che si danno al capretto. La cosa che più viene stimata dell'agnello, sono i granelli, li quali in qualunque modo, che si facciano sempre son piacevoli. Questi son'ottimi a farli fritti, arrosto, in umido, in pasticci, in torta, ed in tante altre maniere, come si fanno i lattaroli del vitello.

CAPITOLO IV.

Del castrato

Il castrato è un animale, del quale si posson fare vivande di buon gusto, e nutrimento, in particolare nel mese di marzo, aprile e maggio, essendo allora la sua stagione. Le vivande, che s'imbandiscono nelle mense, saranno quelle stesse del vitello, a differenza solo, che il castrato ha bisogno di più cottura, e d' altro condimento, per essere più duro, e di gusto diverso. Ne accennerò alcune più particolari.

Ro PER ENTRÈES. Si prenda tutta la groppa d'un castrato tenero e s' infilzi tutta di chiodi di presciutto, conditi di prezzemolo, cipollette trite, e pepe bianco, indi s'involti bene con fette di lardo, e carta unta di strutto, e si farà cuocere allo spiedo. Quando sarà cotta, si leverà la carta, e si panerà per farle una bella crosta intorno; servendola si porterà in tavola con ragù di prugnoli sotto.

CASTRATO PER ENTRÈES ALLA MODA. Si prenda una colatta di castrato, si riempia di stecchi di cannella, di chiodi di carofani, lardelli e presciutto aromatizzati, e si mette a cuocere alle braci con butiro, ed erbe, bagnandola con buon brodo. Quando sarà cotta si cavi dalla casseruola, e si unga tutta di butiro, facendole una crosta di pane grattato per farle prender colore al forno, e si servirà con prezzemolo fritto intorno, e sugo di limone sopra.

PER ENTRÈES CARBONAIA. La coscia di castrato tagliata a fette si passerà con butiro, cipollette,

erbette, ed aromi, bagnandola con ottimo sugo di carne; e cotta, si legherà con salsa di capperini, e sugo di limone nel servirla.

Alla corradina. La coscia col filetto di crastato si bucherà tutta, e si riempirà di prezzemolo, e maiorana, mettendola per poco a marinare con sugo di limone, sale, pepe, ed olio: dopo si metterà a cuocere allo spiedo bagnandola con olio, o sugo di limone; e si servirà con una crosta sopra di pane, e prezzemolo fritto intorno.

Petto alla pompadour. Il petto di castrato ripieno d' un pastume con lardo, erbe aromatiche, capperini, e cipollette, tutto trito e legato con parmigiano, aromi, ed uova: si farà cuocere in brodo, e si servirà caldo con crosta sopra, fatta con gialli d'uova, parmigiano, butiro, e cannella in polvere, facendolo prender colore al forno.

Alla pastetta. Cotto il petto del castrato in ottimo brodo, condito d' erbe, cipolle, e fette di lardo, si asciughi con un panno: dopo si metta dentro della pastetta, fatta con fior di farina, lievito, vino bianco, acqua e pepe bianco, e si frigga in strutto, servendolo caldo, con frittelle intorno di fior di rosmarino.

Culatta alla santè menò. Dopo che una culatta di castrato sarà cotta in buon brodo chiaro con fette di vitello, fette di lardo, presciutto, erbe ed aromi; si caverà, si panerà, e si farà grigliare servendola calda con salsa romolata, fatta d'acciughe, prezzemolo, pepe, butiro, ed olio, con un senso d' aglio.

Al vino per entremets. Si può cuocere ancora la culatta di castrato steccata tutta di presciutto, cannella, e garofani, bollita in acqua, vino bianco alloro, limone, coriandri, pepe e sale; quando

sarà cotta si servirà fredda con salsa di prezzemolo, maiorana, e acciughe; ma tutto pesto, e sciolto con sugo di limone, aceto ed olio.

Costolette imboracciate per entrèes. Le costolette del castrato, tagliate ad una ad una, si riducano in forma di pera, dopo, si passino con butiro, con spezie ed erbe tritolate, indi si panino e si friggano in butiro, tenendole calde, per servirle con una salsa fatta di tartufi, legate con ottimo coli di presciutto.

Petto alla salsa di butiro. Dopo che il petto del castrato sarà ripieno di farsa di vitello, uova, erbe, aromi, e parmigiano grattato, si farà cuocere in brodo con erbe, e cipolle; e si servirà con salsa di butiro, e sugo di limone.

Petto per entremets. Quando il petto del castrato sarà come sopra farsito e cotto, si farà freddare per tagliarlo a fette, le quali infarinate e fritte, si serviranno con salsa sopra alla reale.

Lingue a papigliotte per Hors-d' oeuvres. Nette che saranno le lingue di castrato si faran cuocere in brodo chiaro con sale ed erbette; dopo si metteranno a marinare dentro d'una casseruola con sugo di limone, olio, erbette trite, un senso d'aglio, sale, pepe. Quando saranno state così un pezzo, si cavino dal marinato, si asciughino con un panno, e si involtino ad una ad una con barde di lardo, e carta bianca, facendole cuocere alla graticola, e nel servirle si serviranno con salvia fritta.

Lingua a cannelloni per Hors-d' oeuvres. Cotte che saranno le lingue di castrato o agnello, si taglino a filetti grossi, e si passino con butiro, erbe trite, e spezie. Si faccia una farsa d' uova ben peste e condite di parmigiano, gialli d' uova

crudi e spezie, e con questa s' involtino i filetti suddetti ad uno ad uno in forma di cannelloni; i quali si passino nella mollica di pane grattato, e si friggano in strutto, servendoli caldi con prezzemolo fritto.

Alla cuciniera per entrèes. Dopo cotte le lingue di castrato in una buona bresa con fette di lardo, fette di carne di manzo, cipolle, erbe, e spezie, si faran freddare, e poi s' infarinino, si dorino in uova sbattute, e si friggano in strutto; per servirle si metteranno in una salsa con butiro, agresta, e spezie.

Filetto brosciato alla Bergamel. Un filetto di castrato ben ingrassato con butiro, condito di sale, lardato bene, ed involto in carta, si farà cuocere arrosto a fuoco di riverbero: e quando si avrà da servire se gli farà una salsa di butiro, gialli d' uova, e latte, la quale si farà addensare in una casseruola sopra al fuoco, e si servirà sopra il filetto suddetto.

CAPITOLO V.

Del maiale.

Descrizione. Benchè il maiale sia animale immondo, ha però la sua carne saporitissima, ed è più gustosa di qualsivoglia altra carne: anzi par che senza questa tutte le altre abbiano dell' insipido, e perciò se ne fa uso molto, non solo nelle cucine de' grandi, ma ancora di mediocre condizione e quando questa mancasse, mancherebbe l' esca più dilettevole de' nostri palati. E siccome innumerabili sono i diversi sapori della carne porcina, così infinite sono le maniere di cuocerla, e

condirla. Io però sapendo la cognizione grande, che se ne ha di questo animale procurerò di parlar solo delle vivande più gustose, che si posson fare. La stagione del maiale è nell' inverno, e tanto più riesce di gusto quanto fa più freddo.

Del porchetto di latte.

All'apiciana. Celio Apicio insegna che cotto il porco di latte lesso in brodo, si condisca di erbe e sale, e nel servirlo vi si ponga sopra un sapore detto apiciano il quale si farà con pepe lungo, coriandro, menta, e ruta; quali cose peste bene si scioglieranno con mele, butiro, e vino bianco: e sarà ottima vivanda.

Arrostito. Il porchetto di latte è ottimo a cuocersi arrostito, il quale nel girar che farà si ungerà con olio, acqua e sale; e prima di servirlo se gli farà una crosta con pane grattato, e polvere di semi di finocchi.

Ripieno. Si può ancora il porchetto mettersi allo spiedo ripieno delle sue interiora, prima tagliate a pezzetti e passati con butiro, presciutto trito, erbette aromatiche trite, e spezie; e così fattolo cuocere, ungendolo sempre con olio, acqua e sale, si servirà con una crosta fatta di butiro pane, e parmigiano grattato.

Ripieno di Maccheroni. Ripieno il porchetto con maccheroni, prima cotti in brodo, e ben conciati di formaggio, pepe, cervellate trite presciutto e midolla di manzo trito, e con ottimo sugo bagnato si farà cuocere allo spiedo, o pure al forno e nel servirlo si coprirà con ottimo coli di presciutto.

Ripieno di Capitone. I golosi posson mangiare

il porchetto di latte ripieno di pezzi di capitone, prima passati con olio, e un senso d'aglio, erbette aromatiche trite, semi di finocchi, alloro, sale e pepe ; e ripieno che sarà metterlo allo spiedo ungendolo secondo il solito con olio acqua, e sale; e quando sarà cotto si servirà con una salsa all' olio di acciughe, e pistacchi.

Farsito alla Corradina. Il porchetto di latte quando è ben netto da peli si può spaccare per la schiena e cavarne non solo l' interiora, ma ancora le ossa, e rivolgerlo poi in maniera che resti per di dentro, quello, che già era di fuori, riempiendolo con un pastume fatto con carne di vitello pesta, con midolla di manzo, lardo, erbette, aromi, presciutto, parmigiano grattato, e aggiungendoci ancora delle fette di tartufi, di prugnoli ed il tutto con uova legato. Cucito bene il porchetto così trasformato si farà cuocere in una casseruola con fette di lardo, un senso d'aglio, aromi, e foglie d' alloro. Si servirà con coli di vitello al targone ben trito.

In fricassea. È ottimo ancora il porchetto a formarne una fricassea tagliandolo in pezzi, e passandolo con butiro, erbe, ed aromi, e con brodo chiaro bagnato, e cotto, e quando sarà per servirlo si legherà con gialli d'uova e sugo di limone.

Ripieno all' olio. Cuocesi ancora il porchetto al forno, ripieno dell' interiora tagliati a pezzetti e passati in olio, con spinaci triti, acetosa, cipolline, olive, capperini, acciughe, pepe e sale; si servirà con sapor d' ulive, all' olio e funghi ben triti.

Al sapor di cotogna. In stufa ancor è ottimo il porchetto a cuocersi, ben condito di aromi, e foglie d'alloro; e quando sarà cotto si servirà con

sapor di mela cotogna, ove siavi della cannella in polvere, e delli pistacchi triti.

Del porco grande.

Acciocchè riesca il porco di gusto al palato, fa d'uopo che abbia più di due anni, e dev' esser maschio allevato nella campagna ne' luoghi montuosi e poi ingrassato in casa.

Testa in addobbo per entremets. La testa del porco tutta intiera, steccata di cannella, e garofani, si farà cuocere in vino bianco, con salvia, pepe, lungo, sale, rosmarino, timo e limon verde, e cotta si servirà fredda, con verdura intorno, e qualche lavoro sopra.

In stufa per entrèes. Disossata la testa del porco, e ripiena con ottima farsa di vitello, ed un ragù d' animelle, funghi e tartufi, si farà cuocere in stufa, con buon sugo, e servasi con sapor di tartufi, e targone.

In galantina per entremets. Se ne fa della testa di porco una bellissima galantina, la quale per farla bisogna spaccarla per lungo, e pulirla bene, e metterla a cuocere con i piedi del porco in acqua con sale, foglie d' alloro, e limon verde; quando sarà cotta, ed il brodo ristretto, si caverà e si taglierà a striscioni, i quali bagnati con l' istesso brodo, si condiranno con cannella in polvere, noce moscata, pepe lungo, e garofani. Si accomodano dopo per lungo sopra d'una salvietta, componendone un bel rialto, con frittatine di varii colori, ed i piedi (già cotti) tagliati a filetti, pignoli, pistacchi; e così involto in tutto nella salvietta si stringerà, e si legherà, acciò si formi un corpo solo di tante cose composte; si metterà

dopo al freddo, e si farà bene indurire. Per servirla bisogna levarla dalla salvietta, ungerla tutta di butiro bianco, e guarnirla di radiche di varii colori, o fiori, e sopra d' una salvietta imbandirla.

In coppa alla parmigiana. Bollita la testa di porco come si è detto, calda com'è si taglierà a bocconi, i quali involti nelle spezie, e con parmigiano grattato, si metteranno in un grosso budello di bue, mischiati con pistacchi, pignoli, e si legherà ben stretto, per conservarlo quando si vuole. Questo sarà un piatto da servirlo ad uso di mondiola, cioè a fette sopra verdure.

Per entremets, alla crema di pistacchi. Disossata la testa di porco, e fatta bollire in acqua, vino bianco, alloro, coriandri, pepe lungo, sale, limone, si farà freddare, per tagliarla a fette, le quali si serviranno con crema di pistacchi sopra.

Grugno lesso. Il grugno ed orecchie possonsi servire lessi caldi, o sopra potaggio di cavoli, o pure con salsa sopra.

Orecchie in insalata. Lessate l'orecchio e grugno di porco, si faranno freddare, per poi tagliarle a fettoline, e condirle con aceto, olio, pepe e coriandro pesto, prezzemolo trito, e menta; e si potranno servire per insalata.

Scannatura lessa. La scannatura del porco cuocesi lessa, ben condita di erbe, e servesi con salsa di senape sopra.

Alli selleri. Cotta in buon brodo la scannatura di porco, condita di sale, maiorana, si può servire tutta la coverta di selleri, e con salsa sopra fatto con butiro, giallo d'uova, e parmigiano.

In stufa alla salsa di vino. È ottima la scan-

natura a cuocersi in stufa, servita con salsa di aglio, presciutto, pepe lungo, e vino bianco, ben legato con fior di farina.

Lingua come si cuoce. La liugua si cuoce, e condisce come quella del vitello, ma quando è salata si può mangiare lessa in acqua con erbe, e servita sopra potaggi di cavoli; o pure cotta in vino bianco e imbandita con verdura intorno.

Fegato come si cuoce. Il fegato del porco ancor si cuoce, e condisce come quello del vitello, ma è buono ancora a farne dell'altre vivande.

In Tomacette per entremets. Bisogna farlo cuocere in brodo chiaro, e poi cavarlo per farlo freddare; dopo con la grattugia si sminuzza, indi nel mortaio si pesta, e si mescola con parmigiano grattato, passerini, fior di latte, cedro candito trito, un poco di zucchero, e spezie. Ogni cosa quando sarà bene incorporata se ne fanno dei montoncini, i quali s'involtano nella rete dell'istesso porco tinta di zafferano, si cuociono al forno, e si possono servire caldi.

Arrostito Bisogna tagliare il fegato a pezzi, ed involtarli in pane grattato e parmigiano, ove siavi ancora un senso d'aglio, della polvere di semi di finocchi, pepe e prezzemolo trito; involtati bene con questa composizione s'inviluppperanno in rete dell'istesso animale, s'infilzeranno allo spiedo coronati d'alloro, e si faran cuocere, per servirli quando son cotti con sugo di limone.

Costolette arrostite. Le costolette di porco sono piacevoli quando si cuocono su la graticola polverizzate di sale, pepe, e semi di finocchio, e si debbono servire sopra croste di pane.

All'acetosa. Si fanno ancora in umido, ben nette dalle pellicole, e cotte con buon brodo chiaro ed

erbe, servite con sapor sotto d'acetosa, e sugo di carne.

Per entrèes. Schiacciate bene le costolette di porco e ripiene con una farsa di vitello ben battuta, condita d'erbe, tartufi e spezie, s'involteranno in forma di braciole con l'istesso lor'osso da fuori, e si faran cuocere in casseruola, bagnandole con sugo di carne: e quando saranno cotte servirle con coli di presciutto e targone trito.

Panate alla griglia. Tagliate le costole di porco, e fatte addobbare con sale, pepe, alloro ed agro di limone, se le farà dare mezza cottura in una tortiera con butiro, e calde come sono, si buttano nel pane grattato, ove siavi del prezzemolo trito; che involtate in quello si finiranno di cuocere su la graticola adagiatamente, e poi si possono servire con sugo di limone.

Per entrèes. Cotte le costolette della stessa maniera detta di sopra, si potranno servire, con un raguncino di funghi, tartufi, ed erbe trite, ben condito di spezie ed un senso d'aglio.

In arrosto. Al filetto di porco la miglior cottura, che se gli può dare sarà arrostito allo spiedo: e per farlo bisogna che sia ben frollo, ed addobbato con sugo di limone, aglio, alloro, coriandri, finocchio, sale e pepe bianco; dopo che sarà stato per qualche tempo così, si farà cuocere, servendolo caldo.

Al sapor di scaglione per entrèes. Netto dall'osso, e dalle pellicole, e micciato di lardelli, si farà in buon brodo cuocere; e servirlo con coli sotto di vitello, e sugo di scalogne, che sarà ottimo.

Panzetta di porca alli selleri. La panzetta della porca, quando è lattante e fresca si farà

cuocere in acqua, ed erbe, e si servirà coverta di selleri, finocchi e cardoni passati con butiro.

Lessa all' erbette. Quando la panzetta della porca è secca, allora è ottima, e riesce di gran stima nelle mense, la quale per cuocerla bisogna un giorno prima dissalsarla con acqua fresca, e poi farla bollire, condita d'erbe aromatiche; e servita quando sarà cotta con verdura intorno.

Al latte per entremets. Si cuoce ancora la panzetta prima in acqua, dopo in latte con stecchi di cannella, e si serve con crema sopra di pistacchi, per entremets.

Al vino per entremets. Dissalsata la panzetta della porca, si farà cuocere con vino bianco, alloro, coriandri, cannella, ginepri; e cotta che sarà, si farà freddare, e si servirà sopra una salvietta lavorata di butiro e radiche di varii colori sopra, e fiori.

Ai potaggi. Cotta la panzetta di porco come sopra in acqua con erbe, si servirà in fette sopra potaggi d'erba di qualunque specie che siano, piselli teneri, ceci secchi, cavoli, ec.

Per entremets alla corradina. Dopo che la panzetta è stata bollita in acqua, e quasi cotta, si caverà dalla marmitta e si taglierà a fette, le quali si passeranno in casseruola con butiro, menta trita, foglie di salvia, aceto bianco, spezie, un poco di fior di farina, per legar la salsa, facendole prender corpo, e finir di cuocere in detta salsa.

In frittata alla panna. Data mezza cottura in acqua alla panzetta di perca, e poi finita di cuocere in latte con stecchi di cannella, si farà freddare per tagliarla a fettoline, le quali unite con parmigiano grattato, fior di latte, ed uova sbattute, se ne farà una frittata.

Coscia. Con la carne della coscia del porco se ne fanno tutte quelle vivande, che si son descritte della coscia del vitello. Quando la coscia è salata e secca, allora si chiama presciutto; il quale dissalsato con acqua fresca per due o tre giorni, si pulirà dal rancidume, si stecchera di cannella, e garofani, e si metterà a bollire in una marmitta con vino bianco, involto di fieno, foglie di alloro, ginepri, e limon verde. Quando sarà cotto, si farà freddare nella stessa marmitta; dopo si pulirà e si servirà sopra verdura con geli attorno.

Alla neve. Dopo che il presciutto è stato cotto come si è detto, si pulirà, dalla cotica ed osso, si accomoderà in un piatto e si farà un ghiaccio con chiara d'uova e zucchero, facendolo rappigliare per poco al forno e si servirà.

Allo giulebbe. Quando il presciutto sarà dissalsato e netto dalla cotica ed osso, se gli darà una giusta cottura in acqua, con stecchi di cannella e garofani; dopo si metterà in una casseruola con zucchero chiarificato e sugo di limone, facendolo candire a guisa di cedro: e quando sarà asciugato si servirà sopra carta bianca.

Alla corradina. Cotto il presciutto in vino come si è detto, si metterà in una casseruola con salsa composta d'aceto, zucchero, foglie d'alloro, menta, salvia, sugo di limone con corteccia e spezie in polvere; si farà bollire con questa salsa e si servirà per entremets.

Alla purè per entrées. Il presciutto bollito in acqua con una cipolla steccata di cannella e garofani ed un bocchetto d'erbe, si servirà con purè di piselli, e cipolline passate in butiro.

All' erbette per entrées. Dissalsato il presciutto, si taglierà a fette, le quali si faranno cuo-

cere in brodo, con selleri, cipolle, prezzemolo, e spezie. Cotto s' imbandirà con coli di pomidoro.

Sangue in frittata. È ottimo il sangue di porco a far vivande, il quale ancor caldo passato per setaccio si mescola con panna di latte, parmigiano grattato, ricotta, menta, uova sbattute, passerini e spezie; e se ne farà con butiro una frittata da servirla calda.

In migliaccio. Mescolato il sangue di porco con parmigiano grattato, cervella di porco trite, midolla di manzo trito, ricotta, uova, zucchero, cedro candito e spezie; se ne farà un migliaccio cotto nel forno dentro cassetta di pasta sopra d'una tortiera.

In sanguinaccio. Col sangue di porco si fa il sanguinaccio, mescolandolo con panna di latte, cioccolatta grattata, grasso e cervella di porco trite, corteccie di aranci trite e spezie; si metterà in un budello dell'istesso lasciandolo per metà vuoto, acciò nel cuocerlo non crepi, e si metterà a cuocere in casseruola con acqua fresca condendolo di sale e foglie d'alloro. Cotto che sarà si farà freddare nella stess' acqua. Quando si vorrà servire si riscalderà su la graticola con carta unta di strutto o pure nella padella. Si fanno ancora dei Budin siccome si vedrà nel suo trattato.

Piedi al butiro. Si fanno varie vivande delli piedi di porco, i quali lessi in acqua con un pezzo di butiro, sale ed alloro, cotti che saranno si serviranno con sapor di butiro ed acetosa.

All' imperiale. Lessati i piedi come sopra e liberi dalle ossa si friggono, e si servono con salsa all' imperiale.

Alla santè menò. Puliti i piedi si spaccano per metà e si mettono in una marmitta ordinati

con fette di lardo, di presciutto, foglie di alloro anisi, coriandri, cannella, e garofani, bagnati con spirito di vino, e coverti di vino bianco. Si chiuda la marmitta, impastandola ancora acciò non svapori, e mettasi alle braci a bollire adagiatamente per lo spazio di circa dieci ore. Dopo si cavano e si facciano freddare per poi mollicarli e farli abbrustolire sopra la graticola con carta sotto e servirli per entremets.

In surs per ertremets. I piedi di porco uniti coll' orecchie dell'istesso animale si faranno cuocere in acqua con foglie d'alloro, cortecce di limone verde ed aromi schiacciati. Dopo si faranno freddare, se ne cavino le ossa, e si tagliano a filetti. Si faccia una salsa con aceto, zucchero a discrezione, stecchi di cannella, garofani, cortecce di limone, pepe lungo in polvere e foglie d' alloro: si farà bollire e quando avrà preso gusto si passerà per setaccio in altra casseruola, dentro la quale si metteranno i piedi, ed orecchie e si faranno nuovamente bollire fintanto che la salsa siasi incorporata, ed addensata. Bisogna avere una scatola di legno lunga dentro la quale si metterà la composizione descritta, tramezzata di lardelli a filetti, e posti per lungo nella scatola si farà freddare, e si coprirà con carta e coverchio di legno. Questa vivanda si può conservare per circa sei mesi; e quando si avrà a servire si farà in fette.

In varie maniere. I piedi di porco si servono in umido, passati con olio, erbette ed aglio. Si fan bolliti in vino. Si mangiano lessi con salsa alla spagnola, ed in varie altre maniere.

Polmone in saporiglia alla Napoleone. Si prenda il polmone di porco, si tagli a dadi, e si metta in una casseruola con grasso di porco a

soffriggere, con aromi, un senso d'aglio, peparoli rossi in polvere, cipollette trite, e prezzemolo; si bagnerà con brodo di carne, e per maggiormente darle sapore, vi si metterà un mazzetto d' erbe, cioè rosmarino, salvia, ruta, alloro, maiorana, e targone. Si farà cuocere, e quando s' avrà da servire se ne toglieranno l' erbe, e s' imbandirà sopra croste di pane.

In saporiglia alla parmigiana. Tagliato il polmone di porco come sopra, si farà soffriggere con butiro, erbette trite, aglio e spezie; si bagnerà con brodo chiaro, e si farà cuocere. Prima di servirlo si legherà con parmigiano e gialli d' uova.

Alla corradina. Dopo che il polmone di porco sarà soffritto e cotto nella maniera anzidetta, si triturerà con grasso di vitello e midolla di manzo, e si legherà con parmigiano grattato, panna di latte, e gialli d' uova, mescolando il tutto ben bene. Così fatto, se ne faranno bocconcini, quali involti ad uno ad uno nella rete dell' istesso animale, si metteranno sopra una tortiera, e si faranno assodare al forno, servendoli caldi sopra fette di pane fritto.

CAPITOLO VI.

Di varii cervellati.

Cervellato per potaggi. Si prendano due libbre di lardo di porco fresco, si tagli a dadi, e si lavi più volte in acqua rosa, dopo si asciughi con panno, e si trituli ben fino; e quando sarà fatto si metterà in un vaso di creta con odore d' acqua di cedro, acqua di rosa, e si condirà con oncia una di cannella, altra di garofani, una noce mo-

scata, mezz'oncia di pepe, una di sandolo rosso, ed un poco di ambra, tutto polverato. Mescolata ogni cosa, si lascierà fermentare per un giorno nel vaso ben chiuso. S'abbiano le budella d'agnello ben lavate con acqua di cedro, e s'empino con la composizione detta, facendole alla lunghezza che si vuole. Questo cervellato si conserva per quando si vuole, e si cuoce con i potaggi d'erbe, specialmente l'està quando lo stomaco per il soverchio calore è rilasciato.

Altro alla milanese. Per due libbre di panzetta di porco bene tritulata fuor della cotica vi si mettano oncie due e mezzo tra cannella, noce moscata e garofani, libbra una di cacio parmigiano grattato, once quattro acqua garofanata, con varie gocciole d'oglio di garofani, e cervelle trite. Tutto mescolato se ne empino le budella, prima tinte in acqua di zafferano, e si conservino all'uso.

Altro alla napolitana. Libbre due di carne magra di coscia di porco, e libbra una di lardo ben tritulato si condiscano con oncia mezza di pepe, sale oncia una e mezza, cannella garofani e noce moscata once due; si mescolerà ogni cosa, si bagnerà con once due d'acqua di fior d'aranci, e se n'empiranno le budella. Questo cervellato si cuoce in umido, in arrosto, e nei potaggi, ed altre maniere.

Altro alla lombarda detto cotichino. Si prendano due libbre di cotiche fresche di porco, si tritulino come gli altri cervelati, e si condiscano con oncia una di sale, once due di pepe cannella e garofani, ed oncia mezza di coriandro; si mescoli ogni cosa, si bagni con acqua di cedro e se n'empino le budella al solito. Volendo servire questo cervellato si cuocerà come quello dinnanzi.

Salsiccioni di Bologna. Si triturino quattro libbre di carne magra di porco, con altrettanta di vitella, e poi si mescolino con una di lardo a pezzetti tagliato, e si condiscano con once due di pepe, quattro di sale, due di zenzaro, e due di cannella e garofani, e noce moscata. Si mescolerà tutto con una carafa di vino bianco, ed una libbra di sangue dell'istesso animale, e se n'empiranno le budella, con farci la separazione, legandole alla lunghezza, che si vuole. Secche che saranno all'aria col fumo di ginepri si conserveranno unte d'olio ne' vasi.

Sanguinaccio bianco all'oritana. Indurito che sarà il sangue d'agnello si taglierà in pezzi, raccogliendone tutta l'acqua, che caverà, la quale si unirà con altra quarta parte d'acqua comune, ed altrettanta quantità di latte; si condirà cón un pezzo di butiro liquefatto, prezzemolo trito, ed acqua di cannella. Mescolato tutto, se n' empiranno le piccole budella, lasciandole un po' vuote, e con acqua fredda in una casseruola si metteranno a cuocere con sale, rivoltandole spesso quando sono sopra del fuoco; e quando avranno dato un bollo, si tirerà la casseruola e vi si metterà dell' acqua fresca, tenendole così per quando si dovranno servire.

CAPITOLO I.

Degli animali quadrupedi selvatici.

Del cinghiale. Nel rigore dell'inverno si può mangiare il cinghiale. La carne di questo animale è quasi simile a quella del porco, ma ha bisogno diverso condimento perchè ha del salvatico.

Cinghialotto arrosto. Il cinghialotto netto e ripieno delle sue interiora, passate con butiro, e condite di un senso d' aglio, timo, targone, spezie e coriandri, si farà cuocere arrosto, ingrassato con olio, e si servirà con salsa d'olive, acciughe, ed olio.

In stufa alle scalogne. Si può cuocere un cinghialotto in istufa con fette di lardo, presciutto, alloro, aglio, targone, e spezie; bagnato con vino di Borgogna, e si servirà con salsa di scalogne passate con butiro.

In vino per entremets. Si cuoce ancora un cinghialotto in vino bianco con foglie d' alloro, coriandri, corteccie di limon verde, pepe schiacciato, sale. Si servirà freddo.

Testa di cinghiale alla scarlatta. Netta la testa del cinghiale e disossata, si condirà d'ogni sorta di spezie in polvere, s'invilupperà in fette di lardo, e poi in panno, e si metterà a cuocere in acqua, e vino bianco, con foglie d'alloro, salvia, ginepri, coriandri, pepe schiacciato, garofani intieri, e stecchi di cannella. Cotta che sarà, si leverà dal panno, si pulirà, e si servirà lavorata con erbe.

In agro-dolce. Dopo che la testa del cinghiale sarà cotta come si è detto, si può servire con salsa agro-dolce.

In istufa all' acciughe. Quando la testa del cinghiale è disossata si può cuocere in stufa con olio, aglio, alloro, rosmarino e spezie; e nel servirla si potrà servire con salsa di scalogne, ed acciughe.

Alla salsa di cedro. La coscia del cinghiale netta di nervi ed ossa, si stecchera di cannella, e garofani, foglie di salvia e rosmarino, si pol-

verizzerà di pepe e sale, e si farà cuocere in vino bianco involta prima in fette di lardo, e panno. Cotta si servirà con salsa di cedro, e sugo di limone.

In braciole per entrèes. Ridotta la coscia del cinghiale in fette, le quali schiacciate bene, vi si mette sopra una farsa composta di lardo, capperini, acciughe, e spezie; s'involteranno ben strette e si faran cuocere in casseruola con butiro, bagnandole con vino generoso. E nel servirle si serviranno con salsa di targone.

In entrèes alla salvia. La coscia del cinghiale steccata di lardelli e presciutto, si farà cuocere in stufa con spezie, salvia e rosmarino; e si servirà con salsa di presciutto e salvia.

Alla ramolata. Cotta in vino la coscia del cinghiale condita di spezie, alloro, e coriandri, si servirà con salsa ramolato.

Arrosto. Il filetto del cinghiale marinato con limone, aceto, pepe, semi di finocchi, coriandri, rosmarino, aglio, ed alloro; si farà cuocere allo spiedo, ingrassato di butiro, e si servirà con una salsa fatta con l' istesso marinato.

Alle braci. Si può cuocere il filetto suddetto alle braci in una casseruola con olio; e servirlo con salsa di capperini.

Coste di cinghiali. Le coste del cinghiale si possono cuocere e condire in tutte le suddette maniere, e pure su la graticola, e servire con salsa di aceto, zucchero, pepe, e coriandro.

CAPITOLO II.

Del cervo.

La stagione per mangiare il cervo principia dall'autunno e dura per tutto l'inverno. Bisogna che sia giovine, grasso, altrimenti non è buono.

Cervo. I filetti e le coscie del cervo steccate di rosmarino, e di lardelli aromatizzati, ingrassate di butiro, condite di sale, ed involte in fette di lardo, si faran cuocere allo spiedo, e si serviranno con salsa d'aceto, targone, e spezie siccome al trattato delle salse.

Arrosto al marinato. Piccati i filetti e coscie del cervo di fini lardelli, si faranno marinare con olio, sugo di limone, sale, pepe, coriandri e rosmarino; e dopo un pezzo si metteranno a cuocere allo spiedo, ungendole sempre con butiro ed il suo marinato; e si serviranno caldi.

Coscie per entrées. Le cosce del cervo nette dalle pellicole ed ossa, s' infilzeranno di lardelli di presciutto, garofani, cannella, e rosmarino, e si faran cuocere in stufa con butiro, olio, e vino. Si serviranno con l' istessa loro salsa.

All'acciughe per entrées. Spaccate le coscie del cervo, e ripiene di capperini, acciughe, e lardelli, si faranno cuocere con butiro in stufa condite di spezie. E nel servirle si serviranno con coli di lente.

In sivè per entremets. Qualunque parte del corpo del cervo, cotta in acqua e vino bianco, con foglie di alloro, aromi in stecchi e limon verde, si può servire in sivè, composta la salsa di aceto, zucchero, limon verde, alloro, aromi e polvere

di mostaccioli. Si farà bollire, si passerà per setaccio, e si servirà sopra del cervo lavorata di pistacchi a filetti.

All' erbette per entrèes. La carne magra del cervo tagliata a fette, e fatte soffriggere con butiro, aglio, timo, targone, e spezie; e bagnata con brodo, si servirà con salsa d'acetosa passata con butiro.

CAPITOLO III.

Delli conigli.

I conigli sono molto meglio, a mangiarli l' inverno, che in altro tempo dell' anno. Quando si hanno a servire bisogna ammazzarli due giorni prima, acciò si frollino e vengano teneri.

Per entrèes alli tartufi. Si cuociono in stufa con butiro, timo, alloro, vino generoso, e spezie, e si serviranno con salsa di tartufi al butiro.

In fricassea. Se ne fa un' ottima fricassea dei conigli, tagliati a pezzi e passati con butiro erbette e spezie, bagnati di brodo, e fatti cuocere. Nel servirli si serviranno con coli di presciutto e targone dentro.

All'olio per entrèes. Si mettono i conigli in una casseruola alle braci con olio, aglio, rosmarino e spezie, bagnandoli con vino; e cotti si serviranno con salsa d' acciughe.

Arrostiti alla salsa di salvia. Piccati i conigli con lardelli, rosmarino e presciutto, si condiscano di sale, e si mettano a cuocere allo spiedo involti nelle fette di lardo e carta; e cotti si servino con salsa di salvia bollita in aceto, con zucchero e spezie.

In salmi. Alle coscie dei conigli se le darà mezza cottura allo spiedo, poi si faran finir di cuocere in casseruola con butiro, tartufi, funghi, capperini, acciughe e timo; bagnandolo con vino generoso. Prima di servirle si legherà la salsa con fior di farina.

Arrostiti alla Corradina. Si possono arrostire i conigli ripieni di fegatelli di porco, prima passati con butiro, sale e pepe, semi di finocchi, alloro, aglio e cipolline. Si faranno cuocere ingrassati di butiro, ed involti in rete di porco; e si serviranno con salsa di presciutto per entrèes.

Al vino per entremets. Cotti i conigli in vino con foglie d' alloro, coriandri, ed aromi in stecchi, e cavatene le ossa, si serviranno con salsa di cedro sciolta con sugo di limone, o pure in sivè

CAPITOLO IV.

Della lepre.

La stagione per mangiare la lepre, è nel mese di novembre, per tutto gennaio. Riesce di gusto la carne di questo animale quando viene ammazzato dai cani nelle foreste.

Arrostita alla salsa di tartufi. Netta la lepre dalla pelle ed interiora, si laverà con vino, s' infilzerà di lardelli aromatizzati, s' ingrasserà di butiro, e si farà cuocere allo spiedo; servendola con salsa di tartufi all' olio.

Arrostita alla reale. Piccata la lepre di fini lardelli, e fatta stare in addobbo con butiro liquefatto, sugo di limone, e spezie, si farà cuocere in arrosto, servita con salsa d' aranci.

Alla moda per entrèes. Le coscie della lepre

cotte alle braci in casseruola con butiro, aglio, spezie, e vino generoso, si serviranno con salsa di bettariche all' olio.

Per entremets dolce. Cotte le coscie della lepre in vino, con aromi, e corteccia di limon verde, si serviranno fredde con salsa composta di cedro candito, e pistacchi, tutto pesto e sciolto con sugo di limone, e zucchero chiarificato.

Per entrèes alle scalogne. Steccate le coscie della lepre con presciutto a filetti, si faranno cuocere in istufa con butiro, e spezie; e cotte con salsa di scalogne e presciutto si serviranno.

Alla moresca. Cotte le coscie della lepre in casseruola su le braci con butiro, spezie, e vino; si serviranno con salsa fatta del suo fegato prima fritto, dopo pesto con capperini, tartufi, e timo, e sciolta con il sugo dove son cotte le coscie, con le quali si faranno incorporare.

Ai Ginepri. Dopo che le coscie della lepre saranno quasi cotte allo spiedo, si faranno finir di cuocere dentro la salsa di ginepri.

All' olive. Cotte le coscie della lepre in stufa, si possono servire per entrèes con salsa di olive passate con olio, origano, e spezie, bagnata con aceto di targone.

CAPITOLO I.

De' capponi.

Fra gli animali volatili domestici, vengono da tutti lodati i capponi, in particolare quelli nutriti in gabbia. Sono in tutto l'anno buoni, ma migliori nell' inverno.

Lessi al prezzemolo. Per lo più i capponi si

fanno cuocere lessi, ben conditi di sale ed erbe; e serviti caldi con prezzemolo.

Ai spinaci. Puliti i capponi, e messi a bollire in latte con stecchi di cannella, e corteccia di limone; quando saran cotti si serviranno con spinaci alla crema, cioè tritolati e passati con butiro e latte.

Al sapor di butiro. Il cappone ben grosso si disosserà, e si riempirà con salsa di parmigiano, erbette, presciutto trito, uova, e spezie; facendolo bollire in brodo, e servendolo con salsa di butiro.

Al sapor d' acetosa. Disossato il cappone, e farsito con carne di vitello condita d' erbe, presciutto, tartufi, funghi, e spezie, si cuocerà in istufa con fette di lardo, presciutto, un senso d' aglio, ed erbe: e si servirà con salsa d' acetosa sotto.

Alla ramolata per entremets. Bollito il cappone con acqua, scalogne, pepe e sale; si può servire con ramolata sopra, fatta d'acciughe, prezzemolo, capperini, e scalogne: tutto ben pesto, e sciolto con sugo di limone, ed olio.

In fricassea bianca. Del cappone se ne può fare un' ottima fricassea, facendolo bianchire in brodo e poi ridurlo in pezzi, i quali si passeranno con butiro, erbette, un senso d'aglio e spezie; e facendolo cuocere con brodo chiaro, e legarlo con gialli d' uova e sugo di limone si servirà.

In istufa. Si può cuocere intiero in istufa con fette di lardo, butiro, presciutto, un spicchio d'aglio e spezie: e potrà essere servito caldo con funghi, cipollette e coli di prosciutto.

In fricassea al vino. Ridotto il cappone in pezzi, si passerà con butiro, scalogne, targone e tartufi, bagnandolo con vino di Sciampagna; e cotto si servirà con coli di vitello.

Alla panna. Lesso il cappone in brodo con stecchi di cannella e sale; e cotto si leverà la carne netta da' nervi e pelle e si taglierà a filetti, per metterla nel butiro e panna di latte. Si servirà sovra crosta di pane con polvere di cannella.

In arrosto alle scalogne. Quando il cappone è ben frollo, s'involgerà in fette di lardo, o rete di porco e si farà cuocere allo spiedo; e si servirà con scalogne cotte in butiro.

In arrosto piccato. Si fa ancor cuocere allo spiedo tutto piccato di lardelli ed addobbato di butiro; e poi si servirà con crostini d'intorno.

In arrosto al capitone. Ben frollo il cappone e marinato con olio, sugo di limone e spezie, si riempirà con pezzetti di capitone addobbati prima con spezie, semi di finocchio, sugo di limone e alloro. Si metterà allo spiedo e si farà cuocere, per servirlo poi con salsa di capperini.

Farsito alla moda. Il cappone si può ancor riempire tra carne e pelle con salsa di vitello, midolla di manzo, panna di latte e spezie; s'inviluppera in rete di vitello e si farà cuocere allo spiedo; e così si servirà.

Petti di capponi in crocchetti. Pesti i petti di cappone crudi con midolla di manzo, lardo e pane bagnato nel latte, condito il tutto con gialli d'uova crudi e spezie; se ne farà un pastume, dal quale se ne formeranno crocchetti alla lunghezza d'un dito, facendoli friggere, o pure panarli e farli cuocere su la graticola con carta.

In coppiette. Con la suddetta composizione se ne possono fare delle coppiette o gnocchi, cotti in brodo di manzo, o pure in latte e poi serviti con buon colì d'altri petti di cappone.

Ai tralci di vite. Cotto che sarà il cappone

si ridurrà in quarti, si passerà con butiro e poi si servirà con tralci di vite legati con gialli di uova e panna di latte, ma prima cotti in brodo.

In braciole. Dai petti dei capponi se ne fanno braciole, farsite con grasso di vitello, erbette e tartufi. S'involteranno e si faran cuocere in casseruola con fette di prosciutto, e verranno serviti con buon sugo e targone trito.

In arrosto alla salsa di latte. Dell'istessa maniera fatte le braciole, si possono involtare nelle fette di lardo; e fattele cuocere allo spiedo, si serviranno con salsa di latte.

In fricandò. Piccati i petti di capponi di fini lardelli, si faran stare in acqua fresca per un pezzo, poi si metteranno a bollire con brodo d'altro cappone, fette di lardo, prosciutto, cipolle e radiche di prezzemolo. Si serviranno con acetosa sotto legata con coli di vitello.

In gnocchi alla parmigiana. Pesti i petti di cappone con lardo, midolla di manzo, tartufi, grasso di vitello, gialli d'uova duri, mollica di pane bagnata in latte e parmigiano, si legherà con uova sbattute, si formerà un pastume e si ridurrà in bocconi lunghi un mezzo dito; quali si faran cuocere in brodo e si serviranno incacciati di parmigiano e buon sugo di carne.

Coscie farsite. Le coscie dei capponi si possono disossare e riempire di farsa di vitello, farle cuocere in buon sugo e servirle con salsa di tartufi condita d'erbette.

Arrosto alla corradina. Un cappone si riempie d'uccelletti, passati prima in butiro con foglie di salvia, grasso di vitello, scalogne e timo, e inviluppato in rete di vitello si fara cuocere allo spiedo; e verrà servito con salsa fritta.

In gelo. Lesso un cappone in acqua, aceto, foglie d'alloro, aromi e corteccia di limon verde, si servirà sopra verdura con gelatina di piedi di porco.

In galantina per entremets. Disossato intiero un cappone, si riempirà di carne di vitello, prosciutto, frittatine di vari colori, pistacchi e lardo; tutto tagliato a filetti, ed addobbato con sugo di limone, aceto di targone e spezie. S' involterà in fette di lardo ed in panno bianco e si farà cuocere in brodo di piedi di agnello con alloro, coriandri ed aromi intieri. Cotto si servirà sgrassato, con geli e verdura intorno.

Fegati in frittura. Coi fegati di capponi si fanno varie fritture, e si serviranno con salvia fritta, o pure alla parmigiana, involtandoli nel pane e parmigiano grattato, e fritti nel butiro.

Alle braci. Si cuocono i fegati di capponi su le braci, buttandoli sopra e subito rivoltandoli; e verranno serviti con salsa di butiro.

In arrosto. Si serviranno arrostiti i fegati di capponi, passati prima nel butiro, pane e parmigiano grattato; ed involti nella rete di porco, si mettono allo spiedo coronati di alloro.

In salcicce. I fegati di capponi si passano con butiro, poi si tritulano con grasso di vitello, midolla di manzo, cedro candito trito, pistacchi, pignoli e spezie; si legherà il tutto con gialli di uova e panna di latte. Se ne empiranno le budella d' agnello ad uso di salsiccie e si faranno cuocere alla graticola. Nel servirli si serviranno con crostini intorno.

In suppрese. L' istessa composizione ridotta in bocconcini e involti ad uno ad uno in rete di porco, prima tinta in zafferano, si faranno cuocere al forno, e si serviranno caldi.

In frittelle al portogallo. Dell' istesso pastume ben legato con uova se ne posson fare delle frittelle, infarinate prima, poi passate in uova ed in parmigiano grattato; e frittole in strutto, si serviranno calde con salsa di portogallo candito.

In intingolo. Dai fegati di cappone se ne fanno varii *intingoli*, *con funghi, tartufi* ed erbe, passati con butiro e serviti con coli di vitello.

CAPITOLO II.

Delle galline e pollanche.

La miglior gallina a mangiare è la nera, con cresta doppia e dritta, e che abbia il becco rosso. La sua stagione è l'inverno, e parte della primavera.

La vera cottura della gallina è lessa in brodo con fette di presciutto, sale ed erbe, come selleri, cipolle e prezzemolo; si servirà con verdura intorno.

Lessa al butiro. Farsita la gallina con uova, parmigiano grattato, erbette, presciutto trito, passerini e spezie; si cuocerà ancor lessa in brodo, con erbe e servita con sapor di butiro, sugo di limone e gialli d' uova.

Farsita per entremets. Disossata la gallina e farsita dell' istessa maniera, si farà cuocere in brodo con generoso vino bianco, stecchi di cannella ed alloro: e poi si servirà fredda con verdura intorno.

Farsita al finocchio. Ripiena la gallina tra carne e pelle con salsa di vitello, midolla di manzo, pistacchi, gialli d'uova e spezie, e, quando sarà tutto ben pestò, ed accomodata la gallina, si met-

terà a cuocere in brodo con fette di presciutto, e si servirà con finocchietti passati in butiro.

In latte alla crema. Si può cuocere la gallina in latte con stecchi di cannella e foglie di salvia, e servirla fredda coverta di crema di gialli di uova e latte.

Alla salsa d'olio. Lessa in acqua con sale, alloro, corteccia di limon verde e pepe, si servirà fredda con salsa di pistacchi ed acciughe all'olio; o pure con salsa di mente e sugo di limone.

Senza più dilungarmi, dico, che la gallina si può cuocere e servire in tutte le maniere già dette del cappone.

Delle pollanche. Le pollanche ben grasse son ottime a mangiarsi e di gran stima nelle mense. Di queste si possono fare tutte quelle vivande che sono state descritte parlando del cappone e della gallina.

CAPITOLO III.

Dei pollastri o galletti.

La vera stagione dei pollastri è l'estate, e sono questi di piacere perchè teneri e delicati.

Lessi all'agresta. I pollastri sono di piacere a mangiarli cotti in brodo con agresta, sale e selleri; e serviti con tralci di vite passati in butiro e legati con gialli d'uova.

Cotti in latte. Si possono i pollastri, ancor bollire in latte e servirli caldi con spinaci alla crema.

Addobbati alla contadina. I pollastri divisi per metà, o pure in quarti, si metteranno in addobbo, con sale, pepe, aceto, sugo di limone, aglio schiac-

ciato e menta. Quando sono stati così per un pezzo s' ingrasseranno con butiro e si faran cuocere su la graticola servendoli con lo stesso loro addobbo, fatto prima riscaldare.

Fritti alla lorenese. Divisi i pollastri come sopra, si metteranno in una tortiera con butiro, prezzemolo, cipollette trite, sale e pepe, facendoli stagionare sopra al fuoco, rivoltandoli varie volte; e caldi come si trovano si passano nel pane grattato, per friggerli, e servirli caldi con sugo di limone.

Fritti all'agrestata. Tagliati in quarti i pollastri, ed addobbati come sopra, s' infarinino e si friggano, per servirli con salsa d' agresta.

In fricassea al bianco. Si fanno de' pollastri delle fricassee bianche, passate con butiro, con senso d' aglio ed erbette, e bagnati con brodo chiaro; cotti si legano con gialli d' uova e sugo di limone.

Fricassea al burro. È ottima ancor la fricassea al burro, tagliando i pollastri in quarti, passati con grasso di porco, presciutto, funghi, tartufi, erbette e spezie, e poi bagnati con sugo di carne; e servendoli con coli dell' istesso loro brodo.

In istufa al colì di pomidori. Si cuocion i pollastri in istufa con fette di lardo, presciutto, foglie d'alloro, aglio e spezie; bagnandoli con vino generoso e servendoli con colì di pomidori.

Farsiti per entrées. Si disossino i pollastri crudi e si riempino di salsa di vitello, ed un ragù di animelle, tartufi, prugnoli, agresta e targone; e poi cotti in stufa, si servano con colì di vitello e sapor di targone.

In arrosto. Sono ottimi i pollasti arrostiti, bagnati di butiro e serviti con crosta di pane e par-

migiano; o pure piccati di lardelli e serviti con agresta sotto.

Alla cuciniera. Quando i pollastri son cotti arrosto, si tagliano a quarti e si passino con lardo rifatto, un senso d'aglio e pepe; e dovendoli servire si servino con salsa di capperini, agresta ed aceto di targone.

Alla portoghese. Si cuocano alla portoghese in casseruola con olio, aglio, alloro e spezie, e si servano con cipolline, passate con presciutto, agresta, acciughe e loro sugo.

All'acciugata. Tagliati in quarti i pollastri, si passino in casseruola con lardo, un senso di aglio ed aromi; bagnandoli con vino di sciampagna. Cotti si legheranno con salsa d'acciughe passate in butiro con capperini.

Alla Corradina. Si spacchino i pollastri per la schiena, se ne cavino l' interiora e si riempiano di fette di presciutto, foglie di salvia, grasso di vitello e loro fegati: tutto condito di sale e pepe; ed involti in fette di lardo, si faran cuocere in casseruola con fuoco sotto e sopra, e si serviranno con salsa di tartufi e butiro.

Alla beccaccina. Si farà dare ai pollastri mezza cottura allo spiedo, poi si taglieranno a quarti e si porranno dentro d'una salsa fatta con vino generoso, acciughe, loro fegati fritti e pesti, capperini, aglio, corteggia di limone e spezie, facendoli finir di cuocere e servendoli caldi.

In sivè per entremets. Tagliati in quarti i pollastri si faran cuocere in acqua, vino bianco, foglie d'alloro, rosmarino e pepe. Cotti si farà una salsa con aceto, polvere di mostaccioli, portogallo candito pesto, pistacchi e spezie; ed incorporati in questa si serviranno freddi.

Alla memoranzi. Si riempiano i pollastri di farsa di lardo, condita di cipolle, funghi, erbette, suo fegato, sale, pepe ed un senso d'aglio; tutto ben tritulato. Ripieni che saranno bisogna cucirli, acciò il pieno non si perda, e bisogna ancora piccare il petto di fini lardelli, e così metterli allo spiedo per farli cuocere, per poi servirli con salsa fritta intorno.

CAPITOLO IV.

Dei pulcini.

La stagione de' pulcini è nel mese di giugno, ed agosto, e se ne posson fare varie gustose vivande.

Alle braci. Questi netti che saranno si faran cuocere in casseruola con butiro alle braci, e si serviranno con sapor di tartufi all' erbette.

In fricassea. Passati i pulcini con butiro, erbette, e spezie, e bagnati con brodo, se ne farà una fricassea legata con gialli d'uova, ed agresta.

Alla Corradina. Ripieni i pulcini di rognonata di vitello condita di sale, pepe, gialli di uova crudi, ed agresta, si faranno stagionare con butiro in casseruola; dopo involti in pane e parmigiano grattato si friggeranno, e si serviranno con salvia fritta.

Arrostiti alle scalogne. Involti i pulcini in rete di vitello, o pure nelle foglie di vite, ingrassati primi di burro e conditi di sale e pepe e scalogne trite, si faranno cuocere allo spiedo; e si serviranno dopo con altre scalogne cotte in butiro.

Fritti alla salsa di cedro. Passati i pulcini

con butiro, cipolline trite, ed erbette s' infarinino e si friggano, e con salsa di cedro candito si servino.

Alla pastetta. I pulcini tagliati a quarti, e bianchiti in brodo, si tuffino in pastetta condita di foglie di salvia, e si friggano in forma di frittelle.

Al coli di pomidoro. Ripieni i pulcini di fettoline di presciutto, ed un ragù d' animelle condite d' erbe, si metteranno a cuocere in sugo di carne, e si serviranno con coli di pomidoro.

CAPITOLO V.

Dei tacchini, o galli d' India.

Tra i tacchini meglio sono le femmine, perchè più tenere e bianche. La loro stagione principia da ottobre per tutto l' inverno. Dai napolitani son chiamati galli d' India.

Tacchina lessa. La tacchina si cuoce lessa con un pezzo di pancia di porco salata, e poi si serve con salgrao cotto intorno.

In gelo per entremets. Si farà lessare la tacchina con piedi di vitello in acqua, aceto, foglie d' alloro, ginepri, sale, e pepe; e poi si servirà fredda con l'istesso suo gelo, prima chiarificato.

All'arlecchina. Dell' istessa maniera cotta la tacchina, si può servire sopra verdura, coverta di butiro, e lavorata di frittatine di vari colori, o fiori.

Farsita al butiro. Disossata la tacchina, si riempie di farsa composta dell' istesso suo fegato, parmigiano grattato, midolla di manzo, prezzemolo, ed acetosa. Si cuocerà in brodo e si servirà con butiro, e sugo di limone.

Farsita ai finocchi. Quando sarà disossata la tacchina, si riempirà di farsa di vitello, fette di presciutto, tartufi, e funghi tutto condito d' erbe e spezie. Si farà cuocere in casseruola con butiro e cipolle, e si servirà con finocchi selvatici bagnati con coli di presciutto.

Alla contadina. Si riempie la tacchina di gnocchi cotti in brodo, e conditi di parmigiano cervellate di porco, presciutto, sugo di carne e spezie; dopo involta in fette di lardo si farà cuocere allo spiedo e si servirà calda

In fricassea. La tacchina si fa in fricassea bianca ed oscura, siccome si è detto del cappone, che sarà anche buona.

In arrosto alla Corradina. Infilzata la tacchina di presciutto e lardo a filetti, e piena di pezzi di capitone passati in olio, erbette, sale, s' invilupperà in rete di vitello e si farà cuocere allo spiedo.

In arrosto all' apiciana. Si riempirà la tacchina d' uccelletti, rognonata di vitello, foglie di salvia, presciutto, capperini, e dopo si picchierà di fini lardelli e si farà arrostire. Cotta si servirà con cedriuoli in aceto tagliati a filetti.

Alla beccaccina. Si fa cuocere la tacchina allo spiedo a mezza cottura, dopo si taglia a quarti, e si passano in casseruola con butiro, acciughe, capperini, corteccia di limone, un senso di aglio e spezie; bagnandoli con vino generoso e sugo di carne.

In galantina. Bisogna disossare la tacchina, cavarne la pelle e metterla stesa sopra una salvietta con fette di lardo sotto; dopo vi si metterà della farsa di vitello, e la carne tagliata a filetti, tramezzata di lardo, presciutto e frittatine

di varii colori a filetti, prima addobbati con sugo di limone, aceto di targone, butiro e spezie, pistacchi, e pignoli. Accomodato che sarà il tutto si stringerà dentro la pelle e salvietta con una corda, e si metterà a bollire in acqua con piedi di vitello, un pezzo di carne di manzo, presciutto, limon verde, alloro, e pepe schiacciato. Cotta che sarà se ne caverà la salvietta, si pulirà e si servirà fredda con qualche lavoro a piacere.

Petti in fricandò. Delli petti di tacchina se ne fanno fricandò piccati di fini lardelli, cotti in acqua con erbe, presciutto, cipollette, stecchi di cannella e garofani, e verranno serviti con sapor di acetosa sotto.

Al latte. Bianchiti i petti di tacchina, e poi tagliati a filetti si faranno finir di cuocere in latte e si serviranno con panna, e gialli d' uova.

Coscie farsite. Le coscie di tacchina disossata, si riempino di farsa di vitello, e dopo si faranno cuocere con sugo di carne, e si serviranno con coli e targone trito.

Al salpicon. Si riempiano ancora le coscie suddette con salpicon d' animelle, e si servano con tartufi al butiro.

Dei petti, e coscie di tacchina se ne fanno altre vivande simili a quelli dei capponi, siccome ancora del fegato che ricerca lo stesso condimento.

CAPITOLO VI.

Dei piccioni.

Sono i piccioni di gran pregio nelle mense, poichè riescono grati al gusto, e salutiferi al corpo. Sono buoni tutto l' anno, ma migliori l' inverno ch'è la loro stagione.

In brodo. I piccioni bolliti in brodo con butiro, selleri, basilico ed una cipolla steccata di cannella e garofani, si serviranno con crostini di pane bagnato in brodo.

In fricassea alla panna. Tagliati a quarti i piccioni, passati con butiro, spezie, e basilico trito, si bagneranno con brodo, e si legheranno con panna di latte nel servirli.

Al coli di gamberi per entrées. Riempiti i piccioni con fettoline di presciutto, targone e grasso di vitello si faranno cuocere in stufa con butiro, salvia e spezie; e cotti si serviranno con coli di gamberi.

Ripieni alla moda. Disossati i piccioni, si riempiranno di un ragù di animelle d' agnello legati con gialli d'uova, si faran cuocere in brodo condito di butiro, corteccia di limone, e cannella; e quando sono all'ordine si serviranno con salsa di butiro, e panna di latte.

Farsiti alla tedesca. Quando son disossati i piccioni si potranno riempire con salsa di vitello, condita d' acciughe, capperini, tartufi, e targone; si faran cuocere con butiro in casseruola alle braci, e si serviranno con salsa di tartufi all'acciughe.

Alla salsa di cedro. Tagliati a quarti i piccioni, e bianchiti in brodo, s' infarinino e si friggano; e verranno serviti con salsa di cedro.

Alla moresca. Parimenti i piccioni tagliati a quarti si passino con butiro, prezzemolo, basilico e spezie; indi nel parmigiano, e pane grattato s'involtino, e si friggano. Si servano con salsa di fegatelli di polli.

In bisca. Si fanno i piccioni in bisca, passandoli in casseruola con lardo, aglio, erbette, spe-

zie, prosciutto trito, tartufi e funghi; e con coli di carne si bagnano. Cotti si legano con coli di gamberi sopra croste di pane.

Alla pastetta. Spaccati per metà i piccioni, si marinano con sugo di limone, sale, pepe, prezzemolo, cipolla trita e spezie: dopo una pastetta con fior di farina, uova, vino bianco, e spezie, con la quale si vestano i piccioni, si friggano, e si servano caldi.

Arrostiti alla Corradina. Si riempiano i piccioni con grasso di vitello, cervellato di maiale, menta, timo, e suo fegato; dopo s' inviluppino in fette di lardo e si faccian cuocere allo spiedo. Prima di servirli se le toglierà il lardo, se le farà una crosta con pane e parmigiano grattato, e s'imbandiranno con panna di latte sotto.

Farsiti alla crema di pistacchi. Disossati i piccioni, si riempino con salsa di parmigiano, gialli d' uova, panna di latte, butiro, pistacchi triti, passerini e spezie. Si faran cuocere in casseruola con butiro, e brodo chiaro. Cotti si faranno freddare, poi si panino, e si friggano, e si servano con crema di pistacchi sotto.

Al vino per entremets. Ripieni i piccioni con fettoline di prosciutto, tartufi, menta, capperini, e spezie; si faran cuocere in vino bianco, e si serviranno con salsa di pignoli all' olio.

All'ottobrina. Si picchino i piccioni di fini lardelli e prosciutto, si riempino con salsa di lardo, suo fegato, e menta; poi si faccian cuocere allo spiedo; e servendoli si serviranno con salsa di mela granate.

NUOVA APPENDICE

Avendo trattato della Cucina dei Vini ed altro, era ben giusto tener parola delle Cantine, della maniera di collocare le botti e del come disporre le bottiglie piene; non che della Birra. E siccome non vi ha tavola di grandi in dove non si beva vino proprio e nelle proprie cantine depositato, nonchè la Birra; così abbiamo voluto arricchire questa nostra Cucina di quanto accorreva conoscere circa le Cantine, l'Imbottigliamento de' vini e la Birra. Di modo che, viviamo certi che tanto i Padri di famiglia quanto i Cuochi ci saranno grati per quanto di bene abbiamo apportato con questa nostra nuova aggiunta.

Eccoci a parlare

DELLE CANTINE

L'esposizione di una Cantina deve essere a tramontana.

Deve essere assai profonda.

L'umidità deve esservi costante, ma non eccessiva.

La luce moderatissima.

Deve essere guarentita dalle scosse.

Non bisogna tenervi legna verdi, aceto, ed ogni altra materia capace di fermentazione.

Non vi deve penetrare il riverbero del sole.

Il suolo deve essere ben piano e ben battuto, e dove devono stare delle bottiglie non sarà male che sia coperto di rena.

Modo di rimediare ad alcuni inconvenienti delle cantine.

Se la Cantina è molto umida, si guarentisce il bottame dalla muffa, mettendolo sopra travi elevato dal suolo, e scopando frequentemente sotto di esso: una gran pulitezza può portare economia per una cerchiatura.

Se la Cantina è troppo asciutta, si chiude una parte degli spiragli, o si ristringono.

Se vi è troppo caldo o freddo bisogna qualche volta chiuderli affatto. Se detti spiragli sono a mezzogiorno, si possono preservare dai raggi del sole con un piccolo muro di loto, o una tavola coperta di terra o di erbe può supplire al muro.

Delle botti, e modo di rimediare ai difetti delle medesime.

Per preparare le botti nuove, onde ricevere il vino, bisogna prima di tutto inverniciarle di fuori con la seguente vernice: Libbre 12 catrame, e once due vetriolo verde: si mescoli, e disciolto caldo si adopri dandone una seconda mano se fa d'uopo, quando sarà ben asciutto: si lavi l'interno della botte con acqua fresca: si scoli, ed introdottovi quindi un fiasco di acqua bollente, nella quale abbiano bollito quattro once di allume, si turi, si agiti in ogni verso, e si lasci ben scolare (sarebbe cosa pericolosa il lasciarvela raffreddare). Dopo ciò sia pronto un fiasco di mosto fermentante e

cosi bollente vi si getti. Chiuso nuovamente ed agitato si torni a fare scolare. Vi è chi sostituisce al mosto del vino caldo, ovvero acqua bollente con foglie di persico; ma il mosto è migliore.

Per conservarle bene, bisognerà dopo che si son vuotate sgocciolarle perfettamente, e prendendo poscia un pezzetto di tela di cotone o carta della grandezza di un pollice, si tuffi nello zolfo, ed attaccandolo ad un filo di ferro si faccia bruciare nella botte sgocciolata, senza che tocchi alcuna parte; si turi dopo con molta diligenza, come se fosse pieno di vino e si collochi in un luogo asciutto, specialmente quando non vogliasi riempirla, che dopo molti mesi; cosi operando, si preserverà da ogni cattivo gusto.

Quando si vorranno riempire delle botti già usate, bisogna osservare che sieno in perfetto stato e che non versino; si lavano con la catena di ferro per più volte, fintantochè l'acqua non esca chiara. Vi si versa dipoi un poco di vino che si ritira dopo di aver col medesimo bagnato tutte le pareti interne della botte.

Se la botte avrà preso la muffa, converrà introdurvi dentro due libbre di calce viva, se il recipiente potrà contenere dieci barili, versandovi sopra a piccole riprese dell'acqua in quantità sufficiente per sciogliere essa calce, tenendo chiusa la botte durante la fusione. Un'ora dopo, aggiuntivi sedici bocali di acqua, si torni a chiudere e si agiti per ogni verso; passata un'altra ora, si torni a sbattere, e cosi successivamente per tre o quattro volte. Si faccia scolare: si aggiunga nuova acqua, e si continui finchè non venga limpida come vi si mette.

Si toglierà ancor meglio l'odor di muffa ai ba-

rili, prendendo dello sterco di vacca, appena uscito dal corpo dell' animale ; si sciolga con un fiasco di acqua entro il quale siano state sciolte quattro libbre di sale comune ed una libbra di allume; si tenga il tutto al fuoco fino al punto quasi dell' ebollizione, mescolando assiduamente ; si versi quindi nel barile; si agiti per lo spazio di cinque o sei minuti; ogni due ore si torni ad agitare per quattro o cinque volte, avendo l'avvertenza, che ogni qualvolta si deve aprire per tre minuti il tappo acciò svapori l' odor di muffa: dopo ventiquattro ore si getti via lo sterco, che è dentro al barile , e si sciacqui più volte , finchè non esce l' acqua limpida.

Per preparare le botti nuove.

Alle botti nuove bisogna dare al di fuori una mano o due di catrame bollente, ovvero di tinta a olio di lino cotto, perchè sieno garantite dalle tarme , dall' umidità , e per conseguenza abbiano una lunghissima durata, e risparmieranno le gravose spese di accomodature, nè saranno soggette a perdite di liquido.

Dopochè saranno bene asciutte al di fuori e che si vorranno mettere in opera , prenderete otto oncie di sale da cucina, ovvero, che è ancor meglio allume: disfatelo in giusta dose di acqua bollente , e gettatelo in una botte della capacità di dieci barili; crescete o calate le proporzioni, secondo la grandezza della botte ; turatela subito ; rigiratela bene per tutti i versi onde tutte le pareti interne ne risentano ; osservate che il detto liquido non vi raffreddi affatto ; scolatela bene ; fate di aver pronti due bocali di vino bollente ;

gettateveli dentro; chiudetela di nuovo; agitatela e scolatela.

Vi è chi adopra in luogo del vino una scottatura di foglie di persico e con buon successo.

Sarà però cosa prudente di non adoprare botti nuove per vini vecchi, quando vi debbono soggiornare lungo tempo.

Del riempimento delle botti.

È cosa importante che le botti sieno sempre piene, altrimenti l'aria che ne occupa il vôto si guasta, ed i vapori del vino inacidiscono al punto, che se per lo cocchiume si presenta un lume immediatamente si estingue.

La superficie del vino si cuopre di muffa bianca chiamata *fiore*, e poi fa degenerare il vino in aceto.

Per quanto è possibile il riempimento deve farsi con la stessa qualità di vino.

Si deve cambiare, ogni volta che si riempie una botte, la tela del turacciolo.

Se si fosse trascurato il riempimento, e formato perciò il fiore sopra il vino, bisognerà con un soffietto comune soffiare entro la botte per mezzo del cocchiume, osservando che non tocchi il liquido, per discacciare l'aria guasta che ne riempie il vôto: indi si prende un solfanello e si presenta al detto cocchiume, e soffiandovi sopra si introduce nella botte dell'aria solforata; poscia si riempie la botte, e si batte al disopra tanto, che escano pel foro le bolle d'aria rimasta nella cavità, come pure per unirvi la quantità maggiore dei fiori dispersi sopra il vino. Dopo la quiete di alcuni minuti, tenendo aperto il cocchiume, si urta un poco la botte colle ginocchia

tanto, che ne trabocchi il liquido; vi si soffia sopra, e la piccola porzione che si spande trascina seco i fiori accumulati nella sua superficie. Si riempie, e si ripete la stessa operazione finchè non spariscono affatto i fiori. Avendo intenzione di custodire per molto tempo questo vino, sarebbe prudente il travasarlo, previa la cura di guarnire la cannella che serve pel travasamento con un poco di velo, per ritenere i fiori i quali altrimenti seguirebbero il liquore.

Maniera di collocare le botti piene nelle Cantine.

Devono essere contenute sopra travi quadrati, distanti un quarto di braccio al disopra del terreno, di un quarto di braccio di grossezza, sostenuti da pilastri di pietra, acciò che non marciscano, alla distanza di un braccio e mezzo ognuno: le botti devonsi porre bene orizzontalmente; se pendono in avanti, la feccia radunasi presso il buco ove si estrae il vino, ed allora siamo obbligati, perchè non esca torbo, di mettere più alta la cannella e fare un altro foro nelle botti; se pendono in addietro, resta troppo vino nella botte che non si può togliere che alzandone il di dietro, e allora s'intorbida e si guasta.

Merita tutta la cura il ben fissare le botti sopra i travi, mettendovi delle zeppe da una parte e dall'altra, onde non vadano soggette al minimo scrollo. Si deve puranche lasciare fra il muro e le botti uno spazio sufficiente per passarvi comodamente con un lume, e per esaminare se ne sgoccioli il liquore, ecc.

EPOCA DELL' IMBOTTIGLIAMENTO

Il vino acquista bontà nelle botti, e perciò è necessario che vi dimora per un certo tempo, ma solo nelle bottiglie acquista il più alto grado di bontà. Per conoscere il momento propizio d'imbottigliarlo bisogna osservare che abbia percorso i primi forti gradi di fermentazione e che sia divenuto ben limpido. Perciò bisogna aspettare che sia ben maturo nella botte, e chiarificarlo perfettamente coll' ajuto della concia, perchè se mettonsi in bottiglie vini che non sieno ben maturi spesso vi fermentano e conservano sempre la loro afrezza.

È cosa impossibile fissare il tempo che ogni specie di vino deve dimorare nelle botti per giungere a maturità. Daremo soltanto qualche regola generale sottoposta ad eccezioni.

I vini maturano più sollecitamente nelle tinaje che nelle cantine: i bianchi maturan più presto dei rossi; e dopo un anno al più o diciotto mesi possono imbottigliarsi. Ve ne sono di quelli che dopo tal epoca conservano il sapore zuccheroso che avevano nell' uscire dal torchio. Conviene allora aspettare che lo abbiano perduto, perchè fermenterebbero nelle bottiglie, espellerebbero i turaccioli, ed anche le romperebbero. Ad onta di ciò i vini moscati e gli altri vini di liquore sono di eccezione a questa regola, e si possono imbot-

tigliare senza alcun pericolo dopo la suddetta epoca; anzi, tenendoli più lungamente, perderebbero il sapore.

Il solo palato è giudice della maturità dei vini cioè quando non vi senta nessuna afrezza; e nei vini fini la fragranza indica maturità. Se si conosce che il vino è soggetto ad una sensibile fermentazione dopo l' epoche prescritte, va ritenuto per altro tempo nelle botti.

Più sono chiari i vini all' epoca dell' imbottigliamento, meno sono soggetti a deposizione. Non saranno però mai troppo le cure: per assicurarsi della perfetta limpidezza, si versa un poco di vino in un bicchiere; e posto il lume dalla parte opposta si osserva accuratamente a traverso; si chiarifica con concia se ne ha bisogno. Se conciata una botte di vino, questo non diviene perfettamente limpido, dopo il periodo di dieci o dodici giorni si rinnuova l' operazione dopo di averlo travasato in un'altra botte.

Il tempo più idoneo per l' imbottigliamento è l' inverno, in giorni freschi, asciutti, chiari e dominati dal vento del nord, osservando che la luna sia calante: si può il vino imbottigliare anche di estate ma il successo è meno felice. Per i vini spumanti l' epoca migliore è dopo il plenilunio di marzo, e per gli altri quello del decembre avvenire.

Maniera di disporre le bottiglie piene.

Le bottiglie devono essere collocate orizzontalmente o sdraiate, poichè se il collo fosse più elevato del fondo, il turacciolo rimanendo privo di umidità cesserebbe di ben chiuderle. Se egli è più

basso, il deposito che potrà formare, fissandosi nelle parti vicine al turacciolo, si mescolerà col vino allorchè il vorrete estrarre. Posta la bottiglia orizzontale, il sedimento rimarrà nel mezzo della cavità inferiore del ventre, ed usando diligenza nel versare si otterrà la totalità del vino perfettamente limpida. Nel prendere ciascheduna bottiglia per metterla al posto assegnatole, si avrà cura di rovesciarla per inumidire la superficie interna del turacciolo, e si procurerà che non vi rimanga neppur una bolla d'aria; la quale lasciandone una parte all'asciutto, cagionerebbe coll'andare del tempo lo svaporamento del vino.

Dalla posizione delle prime bottiglie dipende la solidità di tutta la massa. Il perchè conviene usare la maggiore diligenza nel ben disporre questa base dell'edificio. S'incomincia quindi dal livellare la terra o la sabbia, che ricuopre il luogo destinato a riceverle; fatta poi una piccola elevazione nel fondo, formata di cinque o sei panconcelli gli uni sopra gli altri per sostenere i colli del primo ordine di bottiglie, si mette un panconcello al davanti nel luogo dove rimarrà il fondo di esse, acciocchè il loro ventre, il quale n'è la parte più debole, non abbia a sostenere il carico di tutta la massa. In allora si dispone il primo ordine, previa la cura di lasciare uno spazio di circa quindici linee fra ognuna di esse, onde le file superiori non rimangano troppo strette; e fatti in piccoli pezzi alquanti turaccioli secchi se ne mette uno per lato a tutte le bottiglie del primo ordine acciò non si sconcertino.

Si colloca successivamente sopra il primo suolo un panconcello appoggiato sul ventre delle bottiglie ad un pollice dal fondo per sostenere i colli

della prima fila del secondo ordine, e così si prosegue fino a tanto che la massa sia giunta all' altezza che le si vuol dare, e che estendesi ordinariamente dai tre a cinque piedi.

In quest' ultima elevazione le bottiglie devono essere tutte della stessa forma e grossezza, e diligentemente collocate; il che trascurando molte anderebbero a rischio di rompersi.

Quando non v' è angustia di spazio, è cosa più prudente di limitarsi ai tre piedi di elevazione. Avuto riguardo alla forma delle bottiglie bisogna impiegare talvolta panconcelli più grossi ed anche duplicarli, affinchè il ventre di quelle che debbonsi soprapporre non graviti sul piano inferiore. Avendosi bottiglie di varia forma e dimensione converrà sceglierle in prima e collocare le più grosse nel fondo, e le piccole sopra.

In Parigi si ha l' uso di formare caselle di materiali o di legname entro cui deponesi ogni specie di vino. Ma nella Sciampagna, dove abbondasi di bottiglie, non si costruiscono caselle; i panconcelli, che si mettono fra l' uno e l' altro ordine, sono intagliati alle due estremità onde ricevere altri di essi, i quali posti verticalmente fanno le veci di muro laterale. Con questo mezzo se ne formano dei cumuli nel mezzo d'una cantina senza pericolo d' alcuno inconveniente.

Le bottiglie piene si collocano pure sulla sabbia, e se ne ottiene molto vantaggio, mantenendo essa il vino più fresco; ma non può adoprarsi questo metodo che per piccola quantità.

DELLA BIRRA

Dagli antichi era conosciuta l'arte di fare la birra, ad al riferire di *Diodoro Siculo*, l' inventore ne fu *Osiride* re d' Egitto, e così ne dice: *Osyris rex docuit ex hordeo potum vini fragrantia et jucunditate non multo inferiorem.* *Erodoto* pure ne parla nell'*Euterpe*, e *Tacito* nel libro *de moribus germanorum.* È a notarsi poi che la vite coltivandosi dal grado di latitudine 22 fino al 52, da quest' ultimo grado fino al 70 la bevanda la più comune è la birra, benchè gli abitatori delle più remote provincie settentrionali non bevano, al dire di *Haller*, che acqua pura.

La birra è un liquore più o meno spiritoso che si può preparare con tutte le semenze cereali e farinacee; ma comunemente si adopera l' orzo, perchè il suo prezzo è minore di quello del frumento e della segale. Il taraso dei Chinesi è una bevanda simile alla birra, e si prepara coll' orzo unito al frumento. Il processo per preparare la birra consiste nel porre primieramente il grano nell' acqua fredda, e di tenervelo dalle 40 alle 70 ore circa, perchè ne sia ben penetrato e diventato ben gonfio: ciò fatto, si lava, si fa gocciolare, indi s' ammucchia e si tiene in tale stato per ventiquattro ore ed anche più, per cui va a

sostenere un determinato grado di calore, ed in tale occasione è assorbito dal gas ossigeno, e se ne sviluppa del gas acido carbonico; allora i grani cominciano a germogliare; ed una parte della sostanza farinosa si converte in zucchero; ma s'intorrompe tantosto la cominciante vegetazione col portarlo a seccamento, il quale si accelera, talvolta, spingendolo financo ad una leggiera torrefazione che si eseguisce, facendo passare il grano per un tubo inclinato e convenientemente riscaldato, oppure con ampii bacini di ferro posti sul fuoco. Quando il seccamento si fa all' aria il malto (così si chiama il grano preparato) prende una gradazione di colori poco carichi, e serve alla preparazione delle birre bianche; se poi il seccamento venne eseguito col calore artificiale, acquista un colore più cupo e serve a fare la birra bruna. Tolti col seccamento e collo strofinamento i germogli, si schiacciano i grani; e si versa sul malto schiacciato una sufficiente quantità d' acqua calda, cioè un po' più del suo volume, ai gradi 160 di *Fahr.* e 72 a 82 del termometro centigrado: si lascia ammollare per una ora; quindi si decanta il liquido; si aggiunge al residuo nuova acqua, la quale sia ad una temperatura anche più elevata; e si lascia col malto residuo, fino a che ne abbia disciolto tutto ciò che esso contiene di solubile, cioè lo zucchero, la materia fermentante o capace di diventar tale al contatto dell' aria, l' albumina, la mucilagine, ed un poco d' amido, di glutine e di concio; indi si decanta e si unisce al liquido già ottenuto. In quest' operazione si fa, come risulta dal già detto, un' infusione, la quale è satura di parti estrattive e zuccherine si porta essa a concentramento me-

diante la bollitura in una caldaja; si lascia raffreddare il più presto possibile; indi vi si aggiunge una decozione di luppolo o di altra sostanza ancora, oppure si fanno bollire queste sostanze colla birra stessa per correggere il sapore insipido, dolcigno della birra, e per meglio conservarla. Si trasporta il fluido in grandi tini e si espone ad una temperatura di 60 di *Fahr.* e 15, 54 centigr. in cui comincia a fermentare, ed accadono i medesimi fenomeni che si osservano nel mosto di uva fermentante. A fine però che la fermentazione succeda coll'attività necessaria, fa per lo più bisogno di certa quantità di lievito, ovvero della materia spumosa che si forma alla superficie della birra, la quale durante la fermentazione sembra agire, principalmente, sulla materia zuccherina tenuta in dissoluzione nel mosto; ne facilita la decomposizione, mentre ne sostiene essa pure una parziale: per la mutua azione di queste sostanze, la materia zuccherina scompare, il peso specifico del mosto diminuisce le sue proprietà e si converte in un liquore inebbriante.

Ricci nota pure le seguenti cose in riguardo alla birra e ad altri liquori vinosi. — « Quando (il liquido) è abbastanza concentrato si porta questa specie di mosto in tini larghi e poco fondi per farlo freddare sollecitamente; ridotto circa a 20 gradi, si travasa nei tini, per fermentare, e vi si aggiunge un poco di lievito sciolto. Questo lievito è quella schiuma ricchissima di materia atta alla fermentazione, la quale si riunisce alla superficie della birra quando fermenta. Si eccita allora un moto considerabile, e quando questo termina, la birra è quasi fatta. Si versa allora in piccole botti che si lasciano aperte per qualche

giorno. In questo tempo si forma molta schiuma la quale esce dal cocchiume, effetto della fermentazione che continua.

« Quando la birra non fa più schiuma si può usare. Se le dà la colla come al vino; e dopo tre giorni si mette in bottiglie. Passati altri otto o dieci giorni comincia a spumare. Bisogna beverla sollecitamente, perchè in meno di due mesi diventa tanto acida che è quasi un aceto. La birra contiene meno alcool del sidro, ed ancor meno del vino ». E questo è quanto basta conoscere per uso di famiglia.

FINE.

INDICE

Al lettore. . . . . *pag.* 3

PARTE I.

1. — Come dev' esser formata la cucina. — 2. — Utensili bisognevoli per la cucina napolitana . . . . . » 5
3. — Come debba in generale regolarsi la quantità . . . . . » 7

PARTE II.

Maniera di fare i brodi — Brodo di sostanza chiaro . . . . . » ivi
Brodo di sostanza scuro — Brodo di pesce. » 8
Brodo finto — Brodo pettorale — Brodo di butiro . . . . . » 9
Brodo di pomidori . . . . . » 10

PARTE III.

Maniera di fare le minestre — Minestra di cappucce e torsi — Minestra di cocozza. » ivi
Minestra di cicorie e broccoli — Minestra di riso — Minestra imbottita . . . » 11

Minestra di broccoli soffritti—Minestra di cocozze, di petronciane, o di pomidori imbottiti di magro — Minestra di fave fresche — Minestra di fave secche . . . *pag.* 12
Minestra di piselli — Minestra di fagiolini — Minestra di fagioli freschi . . » 13
Minestra di fagioli secchi — Minestra di lenticchie — Minestra di ceci e tagliarelle — Minestra di lasagne coi gamberi . » 14
Minestra di cocozzelli — Minestra di cardoncelli—Minestra di cocozzelle — Minestra di frutti semplici . . . . . » 15
Minestra di frutti ripieni . . . » 16

PARTE IV.

Maniera di fare le zuppe. — Zuppa di congole — Zuppa ripiena . . . . . » 17
Zuppa di gamberi—Zuppa di soffritto—Zuppa di castagne . . . . . » 18
Zuppa di uova — Zuppa di brodo di pesce — Zuppa di asparagi . . . . . » 19
Zuppa di Baccalà — Zuppa di ceci — Zuppa d'olio — Zuppa di mille fanti . . » 20
Zuppa di rane — Zuppa di latte di mandorle — Zuppa di gravioli . . . . . » 21
Zuppa di gravioli incaciati — Zuppa di piselli all'olio—Zuppa di santè ai frutti di mare » 22

PARTE V.

Maniera di fare i maccheroni. — Maccheroni al pomidoro—Maccheroni al butiro—Maccheroni imbottiti . . . . . » 23
Maccheroni detti laganelle—Maccheroni detti lasagne — Strangola-preti . . . » 24

Semola — Polenta — Maccheroni con alici ed olio — Maccheroni con cacio ed uova *pag.* 25
Tagliolini — Maccheroni alla siciliana con petronciane . . . . . » 26

PARTE VI.

Maniera di fare i timpani. — Timpano di Maccheroni di pasta frolla . . . » 27
Timpano di maccheroni al latte — Timpano di maccheroni con la corteccia di petronciane. . . . . » 28
Timpano di maccheroni senza pasta — Timpano di vermicelli ingranito . . . » 29
Timpano di vermicelli. . . . » 30

PARTE VII.

Maniera di fare i ragù. — Ragù di vaccina, o di vitella, o di maiale — Ragù di lingua di vacca, o di vitella — Ragù di polli. » 31
Ragù di selvaggina — Ragù di tartufi — Ragù di cicoria — Ragù di faggioli — Ragù di piselli al lardo . . . . . » 32

PARTE VIII.

Maniera di fare le salse. — Salsa di alici — Salsa di acetosella — Salsa di prosciutto — Salsa di pomidori . . . . » 33
Salsa di olive — Salsa agro-dolce — Salsa verde — Salsa bianca — Salsa di tartufi . » 34
Salsa pelata — Salsa d' olio — Salsa gialla alla crema — Salsa di spinaci . . . » 35
Salsa all' italiana . . . . » 36

PARTE IX.

Delle Guarnizioni.—Guarnizione di cipolle *pag.* 36
Guarnizione di fagioli — Guarnizione di selleri — Guarnizione di pomidori. . » 37
Guarnizione di ravanelli — Guarnizioni di patate — Guarnizione di funghi — Guarnizione di fegato . . . . . » 38

PARTE X.

Degli arrosti. — Arrosto di agnello o di capretto — Arrosto di beccacce — Arrosto di bottoni d'agnello — Arrosto di braciuole di vitella o di vacca . . . . . » 39
Arrosto di capitoni ed anguille — Arrosto di fegato di maiale — Arrosto di ficedole — Arrosto di gallo d'India o gallotta . » 40
Arrosto di lepre — Arrosto di tordi, lodole e quaglie — Arrosto di ostriche — Arrosto di pesci grossi, come spinole ed altri — Arrosto di piccioni . . . . . » 41
Arrosto di polli — Arrosto di storione, o di altro pesce da taglio — Arrosto di triglie » 42
Arrosto di trote e di tinche — Arrosto di vitella o di vacca . . . . . » 43

PARTE XI.

Maniera di cuocere la carne d'agnello. — Coscetta al tegame — Carne soffritta — Carne con piselli. . . . . » ivi
Spezzatello . . . . . » 44

PARTE XII.

Maniera di cuocere le interiora di vitella, vaccina, maiale, agnello e pollo. — Fegato di vitello o di maiale — Zinna di vitella o di vaccina — Rognoni di vaccina . *pag.* 44
Bottoni d'agnello — Interiora di polli — Lampredotto (o volgarmente *stentinello*) — Cosciotto di castrato alla petroffe . » 45
Cosciotto di castrato al vino di sciampagna — Cosciotto di castrato ai piselli . . » 46

PARTE XIII.

Maniera di cuocere il baccalà. — Baccalà alla salsa di capperi . . . . » ivi
Baccalà con salsa di noci — Baccalà in latte » 47
Baccalà in butiro — Baccalà con salsa d'uova — Baccalà a mostacciuoli . . . » 48
Baccalà alla Giardiniera — Baccalà con salsa di capperi . . . . . » 49

PARTE XIV.

Maniera di cuocere le aliuste (o *ragoste*), il merluzzo, il palamito, i cefali, i calamari e le seppie. — Aliuste con latte al forno — Aliuste farsite calde e fredde . . » 50
Aliuste al limone o all' olio — Palamito all' antica — Merluzzo in salamoia ed altri pesci . . . . . » 51
Cefalo alla marinara — Cefalo e merluzzo con salsa sani ed in fili . . . . » 52
Pesce palumbo al rum — Calamari farsiti. » 53
Delle seppie . . . . . » 54

PARTE XV.

Maniera di fare le frittate e di friggere i pesci.—Frittata montata . . . *pag.* 54
Frittata di prosciutto — Frittata con erbe — Frittata con asparagi—Frittata con pomidori—Frittelle alla romana — Frittelle di castagne . . . . . » 55
Frittelle di alici salse—Frittelle di cicinelli—Frittelle di riso — Frittelle di petronciane ripiene . . . . . » 56
Frittura di selleri, cardoni, ed altre erbe — Frittura di bottoni e di animelle—Frittura di cocozze—Frittura di fegato di vitella e cervella—Frittura di funghi — Frittura di frutti . . . . . » 57
Frittura di polli e di testa di capretto—Frittura di pesce—Frittura di sarache e aringhe—Frittura di panzarotti . . . » 58

PARTE XVI.

Maniera di cuocere le uova—Uova al limone—Uova alla monachile—Uova al succo di gamberi—Uova ai piselli . . » 59
Uova al latte — Uova alla marinara . » 60
Uova alla fiocca—Uova in salsa—Uova alla svizzera . . . . . » 61
Uova alla fiorentina—Uova in fili . » 62
Uova alla piacentina—Uova in sublisi. » 63
Uova alla guerriera — Uova al cappon di galera . . . . . » 64
Uova alla fricassè—Uova a polpette in casseruola.—Uova in salsa dolce . . » 65
Uova ripiene dolci . . . . » 66

PARTE XVII.

Maniera di fare i gattò—Gattò di pane di Spagna—Gattò di pistacchi. . . *pag.* 66
Gattò di cioccolatta — Gattò di mandorle — Gattò di amarena . . . . » 67
Gattò di caffè—Gattò di carota . . » 68

PARTE XVIII.

Maniera di fare le paste, le zeppole ed i struffoli—Pasta di mirenghe—Pasta frolla » 69
Pasta di sfoglio—Pasta tirata — Pasta rustica—Pasta bignè . . . . . » 70
Struffoli—Zeppole. . . . . » 71

PARTE XIX.

Maniera di fare i pasticci, le pagnotte, e le pizze—Pasticcio di carne . . . » 71
Pasticcio alla tedesca—Pasticcio di pesce » 72
Pasticcio di spinaci . . . . . » 73
Pastiera di grano—Pagnotte di grasso ripiene—Pagnotte brusche di magro . » 74
Pane vinesco — Pappardelle alla romana — Pizza di biancomangiare . . . » 75
Pizza di pasta di mandorle—Pizza di amarene—Pizza di ricotta—Pizza di fragole » 76
Pizza di fragole in altro modo—Pizza di fragole a più sfogli . . . . . » 77
Pizza di albicocche—Pizza di cioccolatta » 78

PARTE XX.

Maniera di fare le gelatine—Gelatina di carne ivi
Gelatina aromatizzata—Gelatina di porco. » 79

Gelatina di essenze — Gelatina di sugo d'arancia . . . . . *pag.* 81
Gelatina di sugo di limone—Gelatina ripiena —Gelatina candida — Gelatina al rum. » 82
Gelatina al Rosolio—Gelatina all'arancia. » 83

PARTE XXI.

Maniera di fare le creme—Crema semplice. ivi
Crema di cioccolatta—Crema ai pistacchi—Crema alla fragola . . . . » 84
Crema alla cioccolatta bianca—Crema ghiacciata. . . . . » 85
Modo di guarnire le creme . . . » 86

PARTE XXII.

Maniera di fare le spume—Spuma di patate. » 86
Spumanti semplici—Spumanti ripieni—Latte miele. . . . . » 87

PARTE XXIII.

Come si conservano le frutta—Delle pere — Delle lazzaruole—Delle persiche e delle albicocche . . . . . » 88
Delle prugne—Delle uve . . . » 89
De' cedri—De' pomidori . . . » 90

PARTE XXIV.

Descrizione generale di tutte le paste per servirsene ad ogni circostanza, volendo formare alcun piatto, secondo si potrà chiedere—Della pasta frolla—Pasta di sfoglio » ivi
Pasta per sfoglio allo strutto . . » 91

Pasta brisè per pasticci, caldi e freddi—Altra pasta brisè—Pasta bignè . . *pag.* 92
Pasta briosce . . . . . » 93
Pasta per tagliolini . . . . . » 94
Pasta di mandorle . . . . . » 95
Pasta croccante—Pasta alla nobile — Pasta per struffoli . . . . . » 96

PARTE XXV.

Notizie intorno ai vini — Per conservare la durata del vino—Per fare che il vino razzente non si muti — Per ischiarire il vino torbido—Per conservare il vino affinchè non diventi aceto . . . . . » 99
Per conoscere se nel vino vi sia dell'acqua—Per separare l' acqua dal vino — Per far prendere al vino odor di moscatello—Per conservare il vino da' tuoni, e folgori—Per conservare il vino onde non si guasta—Per guardare i vasi e le botti dalla muffa del vino . . . . . » 100
Per conoscere se nel vino vi sia mistura.—Per rendere bianco il vino rosso, e rosso il bianco—Per non ubbriacarsi — Rimedio per far ritornare in sè l'ubbriaco . » 101

PARTE XXVI.

Dose e maniera di fare i sorbetti—Per 12 giare di cioccolatta . . . . . » 102
Per 12 giare di latte—Per 12 giare di candite uova ossia di latte imperiale—Per 12 giare di torroncini . . . . . » 103
Per 12 giare di persiche—Per 12 giare di al-

bicocche o percoche—Per 12 giare di limone—Per 12 giare di frutta . . *pag.* 104
Per 12 giare di fragole—Per 12 giare di amarene—Per 12 giare di cannella rossa. » 105

PARTE XXVII.

Dose e maniera di fare i rosolii—Per fare il rosolio di maraschino—Rosolio di mandorle amare—Rosolio di caffè . . . » 106
Rosolio di cioccolatta—Rosolio di verdino—Rosolio di perfetto amore—Rosolio d'arena d'oro . . . . . » 107

PARTE XXVIII.

Dei giulebbi e delle composte — Giulebbe di zucchero — Giulebbe di fiori e di frutta—Marmillate—Composte . . . » 108
Composta di amarene — Composta di pesche Composta di pere — Composta di lazzaruole—Composta di ciriege—Composta di cedrati, di portogalli e di cotogne. . . » 109

PARTE XXIX.

Maniera di fare i dolci—Ginetti—Raffioletti—Mostaccioletti . . . . . » 111
Biscotte di mandorle — Pasta reale — Uova faldacchiere . . . . . » 112
Mandorle atterrate—Pane di Spagna—Sosamelli. . . . . » 113
Sanguinacci semplici—Sanguinacci dolci. » 114

PARTE XXX.

Delle confezioni . . . . . » ivi

PARTE XXXI.

Del trinciare i quadrupedi ed i volatili—Per trinciare la carne del bue, del vitello, e di altri quadrupedi . . . . . *pag.* 116
Per trinciare la testa del vitello lessa, e la lingua—Per trinciare i quarti della lepre, che sono i più difficili . . . . » 117
Modo di trinciare i prosciutti rifreddi—Modo di trinciare la porchetta di latte . » 118
Modo di trinciare la gallina, il cappone e la pollanca d' India . . . . . » 119

PARTE XXXII.

Del trinciare i pesci . . . . . » 121
Come si trincia la palaia ed altri pesci simili—Come si trincia il cefalo, la spinola ed altri pesci simili . . . . . » 122
Modo di trinciare il capitone, l' anguilla, la lampreda ed altri pesci simili . . » 123

Lista di tre piatti al giorno per tutto l' anno

Gennaio . . . . . » 125
Febbraio . . . . . » 127
Marzo . . . . . » 129
Aprile . . . . . » 130
Maggio . . . . . » 132
Giugno . . . . . » 134
Luglio . . . . . » 136
Agosto . . . . . » 138
Settembre . . . . . » 140
Ottobre . . . . . » 142
Novembre . . . . . » 144
Dicembre . . . . . » 145

APPENDICE

contenente i diversi modi di preparare vivande di carne e di pesce.

CAPITOLO I.

Del vitello di latte — Della testa del vitello lattante — Testa all' erbette . . *pag.* 149
Disossata al fior di latte — Disossata e ripiena di fegato ed acciughe — Disossata alla parmigiana — Al colì di pomidoro — Imboracciata al sugo di limone . . . » 150
Alla salsa reale — Allo spiedo con sapor d'agresto — All'amarene — Alla malvasia — Alla pompadour — Al latte e butiro. . » 151
In frittata — Agli spinaci — Alla salsa di cedro — Delle cervella del vitello, o manzo — Cervelle lesse al prezzemolo — Fritte alla salvia — Al butiro, ed uova . . » 152
Alla parmigiana — In frittata — In budin alli spinaci — In gnocchi — In frittelle alla malvasia. . . . . » 153
In frittata montata — Alla crema — Frittata spina — In budin grigliato. . . » 154
Alla rete in suppresse — In tartarette — Fritto alla salsa agro-dolce — Arrostite alla rete —

Della lingua del vitello—Lingua lessa alla salsa di butiro — Alla salsa tedesca. *pag.* 155
Alla salsa di tartufi — Al sapor di funghi — Fritta alla salvia—Alla salsa agro-dolce—Alla salsa all' olio — In arrosto con salsa reale — Al purè di piselli. . . » 156
Farsita al latte—Imboracciata—Alla salsa di targone—In fricassea — Alla parmigiana—Al purè di lenti — Del fianchetto del vitello—Fianchetto lesso al prezzemolo. » 157
Farsito d'erbe — Farsito alla parmigiana — In stufa farsito per entrèes—Del petto del vitello — Petto bollito all' erbette — Al sapor d'acetosa, per entrèes—In ragù al sapor di prugnoli . . . . . » 158
Farsito al coli di gamberi—Farsito all'erbe, e sapore di spinaci alla crema— In fricassea bianca — Alla salsa all' olio — In arrosto . . . . . » 159
In bocconi fritti—All'arlecchina—Della coscia del vitello — Coscia in coppiette — In braciole . . . . . » 160
In fricandò — In crocchetti — In braciole ripiene per entrèes—In stufa al vino e tartufi per entrèes—In granatine al sapor di targone per entrèes . . . . » 161
In pane per Hors-d'oeuvres—In fettoline fritte alla salsa di butiro—Alla perfilata—Piccata per ripieno di erbe—In fettoline alla salsa agro-dolce. . . . . » 162

Alla griglia—In cannelloni — Del lacerto del vitello—Lacerto alla malvasia per entrèes — Farsito alla salsa di scalogne . *pag.* 163
Arrostito alla salsa di agresta—Al vino per entremets—Della lonza del vitello—Lonza arrosto allo spiedo—Alla genovese—Carbonata . . . . . » 164
In stufa all'arancia—In frittata—Arrostita alla corradina—Delle coste del vitello—Coste al sapor di scalogne per entrèes—Alla graticola — Imboracciate . . . . » 165
In fricandò—Alli tartufi—Farsite alla panna e butiro — Del rognone del vitello — Rognone in ragù—In fricassea—Arrosto—In frittata . . . . . » 166
Delle orecchie del vitello—Orecchie lesse alla salsa di menta—Farsite al butiro—Fritte al parmigiano—In ragù al sapor di funghi — All'agro-dolce per entremets—Dei piedi del vitello — Piedi alla salsa d'anasi . » 167
In umido al colì di prosciutto — Fritti alla salsa reale—Arrostiti alla parmigiana—Rifreddi alla salsa all'olio—Alla salsa agro-dolce — Delli lattaroli del vitello—Lattaroli bolliti al sugo di limone . . . . . » 168
Fritti alla salsa reale—Arrostiti—Imboracciati e fritti—In ragù al targone per entrèes—Arrostiti alla parmigiana—In cartoccio al colì di pomidoro. . . » 169
In fricassea per entrèes—In frittata per Hors-

d' oeuvres — Del fegato del vitello — Fegato fritto per Hors-d' oeuvres — Fritto alla genovese — Alle cipolline per entrèes. *pag.* 170
Arrostito al finocchio — Alla glassa e sapor di targone — Arrosto micciato di lardelli — In gattò per entremets . . . » 171
Alla parmigiana — Farsito al sapor di tartufi — In salsicce — Al latte e salsa reale — In suppresse . . . . . » 172

CAPITOLO II.

Del bue o manzo — Bue lesso — Alla reale per entrèes . . . . . » 173
Culatta di bue rifredda — Entrèes di bue in stufa — Bue in fette rotolate per entrèes — Coste di bue per entrèes al sugo . » 174
Alla griglia — Rotolate allo spiedo — Filetto di bue allo spiedo — Alla bracia — Addobbato — Lacerto alle droghe in stufa . . » 175
In freddo al sapor di menta — Della zinna di vacca — Zinna bollita — Fritta alla parmigiana — Fritta alla salsa reale — In fricassea — Al sapor di tartufi . . . » 176
Arrosto — Zinna al latte e crema di pistacchi — Alla salsa di pignoli — Arrosto alla parmigiana — Della lingua di bue — Lingua alla brace . . . . . » 177
Addobbata per entremets — Farsita — Bollita al sapore di butiro — Arrostito — Affumata. » 178

CAPITOLO III.

Del capretto lattante — Capretto arrosto intiero — Fricassea al bianco — In fricassea oscura — Arrosto al sapor di rosmarino — In stufa al sapor di pomidoro — Arrosto alla moda . . . . . *pag.* 179
Arrosto ripieno all'erbette — Entrèes di testa dissossata — Entrèes alla salsa di butiro — Fritta alla parmigiana . . . » 180
Fritto alla salsa di cedro — Addobbata — Saporiglia delle interiora del capretto — Altra saporiglia — Animelle come condirle. » 181
Animelle arrostite all' imperiale — Stecchetti di animelle — Fegato al latte — Fegato come condirlo — Dell' agnello . . . » 182

CAPITOLO IV.

Del castrato — Ro per entrèes — Castrato per entrèes alla moda — Per entrèes carbonaia. » 183
Alla Corradina — Petto alla pompadour — Alla pastetta — Culatta alla santè menò — Al vino per entremets . . . . . » 184
Costolette imboracciate per entrèes — Petto alla salsa di butiro — Petto per entremets — Lingue a papigliotte per Hors-d' oeuvres — Lingua a cannelloni per Hors-d'oeuvres. » 185
Alla cuciniera per entrèes — Filetto bruciato alla Bergamel . . . . . » 186

CAPITOLO V.

Del maiale — Descrizione . . . *pag.* 186
Del porchetto di latte — All' apiciana — Arrostito — Ripieno — Ripieno di maccheroni — Ripieno di capitone . . . . » 187
Farsito alla Corradina — In fricassea — Ripieno all'olio — Al sapor di cotogna. » 188
Del porco grande — Testa in addobbo per entremets — In stufa per entrèes — In galantina per entremets . . . » 189
In coppa alla parmigiana — Per entremets alla crema di pistacchi — Grugno lesso — Orecchie in insalata — Scannatura lessa — Alli selleri — In stufa alla salsa di vino. » 190
Lingua come si cuoce — Fegato come si cuoce — In tomacette per entremets — Arrostito — Costolette arrostite — All'acetosa. » 191
Per entrèes — Panate alla griglia — Per entrèes — In arrosto — Al sapor di scaglione per entrèes — Panzetta di porca alli selleri. » 192
Lessa all'erbette — Al latte per entremets — Al vino per entremets — Ai potaggi — Per entremets alla Corradina — In frittata alla panna . . . . . » 193
Coscia — Alla neve — Al giulebbe — Alla Corradina — Alla purè per entrèes — All'erbette per entrèes . . . . . » 194
Sangue in frittata — In migliaccio — In sangui-

naccio — Piedi al butiro — All'imperiale — Alla santè menò . . . . . *pag.* 195
In surs per entremets — In varie maniere — Polmone in saporiglia alla Napoleone. » 196
In saporiglia alla parmigiana — Alla Corradina . . . . . » 197

CAPITOLO VI.

Di varii cervellati — Cervellato per potaggi » ivi
Altro alla milanese — Altro alla napolitana — Altro alla lombarda detto cotichino. » 198
Salsiccioni di Bologna — Sanguinaccio bianco all' oritana. . . . . » 199

CAPITOLO I.

Degli animali quadrupedi selvatici — Del cinghiale . . . . . » ivi
Cinghialotto arrosto — In stufa alle scalogne — In vino per entremets — Testa di cinghiale alla scarlatta — In agro-dolce — In istufa all' acciughe — Alla salsa di cedro . » 200
In braciole per entrèes — Per entrèes alla salvia — Alla romolata — Arrosto — Alle braci — Coste di cinghiale . . . . . » 201

CAPITOLO II.

Del cervo — Cervo — Arrosto al marinato — Coscie per entreès — All'acciughe per entrèes — In sivè per entremets . . . » 202
All'erbette per entrèes. . . . » 203

CAPITOLO III.

Delli conigli—Per entrèes alli tartufi—In fricassea—All'olio per entrèes—Arrostiti alla salsa di salvia . . . . *pag.* 203
In salmi—Arrostiti alla Corradina—Al vino per entremets . . . . . » 204

CAPITOLO IV.

Della lepre—Arrostita alla salsa di tartufi—Arrostita alla reale—Alla moda per entrèes » ivi
Per entremets dolce—Per entrèes alle scalogne—Alla moresca—Ai ginepri—All'olive » 205

CAPITOLO I.

De' capponi—Lessi al prezzemolo . » ivi
Agli spinaci — Al sapor di butiro—Al sapor d'acetosa—Alla ramolata per entremets—In fricassea bianca—In istufa—In fricassea al vino . . . . . » 206
Alla panna—In arrosto alle scalogne—In arrosto piccato — In arrosto al capitone — Farsito alla moda—Petti di capponi in crocchetti—In coppiette—Ai tralci di vite » 207
In braciole—In arrosto alla salsa di latte—In fricandò—In gnocchi alla parmigiana—Coscie farsite—Arrosto alla Corradina. » 208

In gelo—In galantina per entremets—Fegati in frittura—Alle braci--In arrosto—In salcicce—In supprese. . . . *pag.* 209
In frittelle al portogallo—In intingolo. » 210

CAPITOLO II.

Delle galline e pollanche — Lessa al butiro — Farsita per entremets — Farsita al finocchio . . . . . » ivi
In latte alla crema—Alla salsa d'olio—Delle pollanche . . . . . » 211

CAPITOLO III.

Dei pollastri o galletti — Lessi all'agresta — Cotti in latte—Addobbati alla contadina » ivi
Fritti alla lorenese—Fritti all'agrestata—In fricassea al bianco—Fricassea al burro — In istufa al coli di pomidori — Farsiti per entrèes — In arroste. . . . . » 212
Alla cuciniera—Alla portoghese—All' acciugata—Alla Corradina—Alla beccaccina — In sivè per entremets . . . » 213
Alla memoranzi . . . . . » 214

CAPITOLO IV.

Dei pulcini—Alle braci—In fricassea — Alla Corradina—Arrostiti alle scalogne — Fritti alla salsa di cedro . . . . » ivi
Alla pastetta—Al coli di pomidoro . » 215

CAPITOLO V.

Dei tacchini, o galli d'India — Tacchina lessa — In gelo per entremets — All'arlecchina farsita al butiro . . . . . *pag.* 215
Farsita ai finocchi — Alla contadina — In fricassea — In arrosto alla Corradina — In arrosto all'apiciana — A la beccaccina — In galantina . . . . . » 216
Petti in fricandò — Al latte — Coscie farsite — Al salpicon . . . . . » 217

CAPITOLO VI.

Dei piccioni . . . . . » ivi
In brodo — In fricassea alla panna — Al coli di gamberi per entrèes — Ripieni alla moda — Farsiti alla tedesca — Alla salsa di cedro — Alla moresca — In bisca . . . » 218
Alla pastetta — Arrostiti alla Corradina — Farsiti alla crema di pistacchi — Al vino per entremets — All'ottobrina . . . » 219

NUOVA APPENDICE

Delle Cantine . . . . . » 221
Modo di rimediare ad alcuni inconvenienti delle Cantine — Delle botti, e modo di rimediare ai difetti delle medesime. . » 222
Per preparare le botti nuove . . » 224

Del riempimento delle botti . . *pag.* 225
Maniera di collocare le botti piene nelle Cantine . . . . . » 226
Epoca dell'imbottigliamento. . . » 227
Maniera di disporre le bottiglie piene. » 228
Della birra . . . . . » 231